

GOUT PARTAGE PROXIMITÉ

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	29/04	Carottes râpées à l'orange Chili con carne et Riz Bio Petit suisse fruité BIO Fruit de saison	Chou blanc miel Tarte au thon du chef Tomme grise Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Céleri vinaigrette Hachis Parmentier Fromage blanc au miel Purée de pomme			
MARDI MIDI	30/04	Betteraves balsamique Sauté de dinde au jus Haricots verts persillés Chanteneige Clafoutis aux fruits rouges du chef	Velouté carottes Filet de colin sauce citron Petits pois Vache qui rit Gaufrette vanille	A	B
MARDI SOIR		Radis beurre Pâtes au fromage Yaourt vanille Fruit de saison			
<b>FETE DU MUGUET (vin et pain spécial)</b>					
MERCREDI MIDI	01/05	Terrine aux trois légumes (carottes, céleri, épinards) Brandade de cabillaud Edam Salade de fruits		A	B
MERCREDI SOIR		Haricots verts vinaigrette aux herbes Tarte chèvre épinard du chef Tartare nature Crème dessert vanille			
JEUDI MIDI	02/05	Salade piémontaise Bœuf à la créole Courgette BIO à l'ail Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade de pomme de terre Poulet à la provençale Carottes braisées BIO Yaourt vanille Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Escalope de dinde à la moutarde Petits pois carottes Mme Loïk Purée de pomme banane			
VENDREDI MIDI	03/05	Radis vinaigrette Filet de merlu sauce orientale Riz et Petit pois Cantal AOP Eclair chocolat	Chou rouge balsamique Couscous poulet Emmental Liégeois vanille	A	B
VENDREDI SOIR		Lasagnes bolognaise Mimolette Ile gourmande			
SAMEDI MIDI	04/05	Salade de riz Côte de porc sauce charcutière* Haricot vert à l'ail Gouda Purée de pomme		A	
SAMEDI SOIR		Cuisse de poulet aux herbes Riz Chanteneige Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	05/05	Poireaux vinaigrette Veau marengo Farfalle Yaourt nature et sucre 4/4 à la fleur d'oranger du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées citronnées Quiche lorraine* du chef Suisse nature et sucre Fruit de saison			

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

LUNDI MIDI	29/04		Chou blanc miel
			Tarte au thon du chef
LUNDI SOIR			Tomme grise
			Fruit de saison
MARDI MIDI	30/04		Céleri vinaigrette
			Hachis Parmentier
MARDI SOIR			Fromage blanc nature
			Purée de pomme
MARDI MIDI	30/04		Velouté carottes
			Filet de colin sauce citron
MARDI SOIR			Petits pois
			Vache qui rit
MARDI MIDI	30/04		Clafoutis aux fruits rouges du chef
			Radis beurre
MARDI SOIR			Pates au fromage
			Yaourt nature
MARDI MIDI	30/04		Fruit de saison
			<b>FETE DU MUGUET</b>
MARDI SOIR			Terrine aux 3 légumes
			Brandade de cabillaud
MARDI MIDI	30/04		Edam
			Salade de fruits
MARDI SOIR			Haricots verts vinaigrette aux
			Tarte chèvre épinard du chef
MARDI MIDI	30/04		Tartare nature
			Purée de pomme
MARDI SOIR			Salade de pomme de terre
			Poulet à la provençale
MARDI MIDI	30/04		Carottes braisées BIO
			Yaourt nature
MARDI SOIR			Fruit de saison
			Escalope de dinde à la moutarde
MARDI MIDI	30/04		Petits pois carottes
			Mme Loïk
MARDI SOIR			Purée de pomme banane
			Chou rouge balsamique
MARDI MIDI	30/04		Couscous poulet
			Emmental
MARDI SOIR			Fruit de saison
			Lasagnes bolognaise
MARDI MIDI	30/04		Mimolette
			Fruit de saison
MARDI SOIR			Salade de riz
			Côte de porc sauce charcutière*
MARDI MIDI	30/04		Haricot vert à l'ail
			Gouda
MARDI SOIR			Purée de pomme
			Cuisse de poulet aux herbes
MARDI MIDI	30/04		Riz
			Chanteneige
MARDI SOIR			Fruit de saison
			Poireaux vinaigrette
MARDI MIDI	30/04		Veau marenge
			Farfalle
MARDI SOIR			Yaourt nature
			4/4 à la fleur d'oranger du chef
MARDI MIDI	30/04		Carottes râpées citronnées
			Quiche lorraine* du chef
MARDI SOIR			Suisse nature
			Fruit de saison

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

MENU A

MENU B

LUNDI MIDI	06/05	Velouté brocolis Escalope de dinde sauce barbecue Duo de carottes pomme de terre Mimolette Beignet nature	Céleri râpé aux pommes Sauté de porc aux oignons* Lentilles Gouda Purée de pomme BIO	A	B
LUNDI SOIR		Poireaux vinaigrette Pâtes sauce tomate Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	07/05	Betteraves à l'échalotte Poulet sauce camarguaise Purée de brocolis Tartare Fruit de saison	Carottes râpées citronnées Filet de cabillaud sauce estragon Riz aux petits légumes Mme Loïk Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Salade de pâtes Flan de légumes Mimolette Purée de pomme abricot			
MERCREDI MIDI	08/05	Salade verte aux croustons Blanquette de veau Purée de pomme de terre à la muscade St Nectaire Tarte au chocolat du chef	8 MAI VICTOIRE 1945	A	B
MERCREDI SOIR		Concombre à la menthe Croque monsieur* Suisse fruité Fruit de saison			
JEUDI MIDI	09/05	Rosettes et cornichons* Cuisse de poulet sauce aux herbes Printanière de légumes Yaourt vanille Fruit de saison		A	B
JEUDI SOIR		Gaspacho tomates Tortilla Gouda Ile gourmande			
VENDREDI MIDI	10/05	Poireaux balsamique Filet de colin sauce aurore Epinard béchamel Cantal Purée de pomme banane	Haricot vert vinaigrette Sauté de poulet sauce poivre Chou fleur persillées St Paulin Riz au lait	A	B
VENDREDI SOIR		Carottes à l'orange Quiche aux légumes mozzarella du chef Tartare crème dessert chocolat			
SAMEDI MIDI	11/05	Radis vinaigrette Boulette d'agneau sauce tomate Semoule Suisse nature et sucre Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Bœuf à la créole Riz Yaourt vanille Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	12/05	Salade de pâtes Sauté de porc au chorizo* Purée de brocolis Edam Cake au citron du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Frittata de pomme de terre épinard Fromage blanc et sucre Purée de pomme banane			

\* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	06/05	Velouté brocolis Sauté de porc aux oignons* Lentilles Gouda Purée de pomme BIO
LUNDI SOIR		Poireaux viniagrette Pâtes sauce tomate Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI MIDI	07/05	Carottes râpées citronnées Filet de cabillaud sauce estragon Riz aux petits légumes Mme Loïk Fruit de saison
MARDI SOIR		Salade de pâtes Flan de légumes Mimolette Purée de pomme abricot
<b>VICTOIRE DE 1945</b>		
MERCREDI MIDI	08/05	Salade verte aux croutons Blanquette de veau Purée de pomme de terre à la muscade St Nectaire
MERCREDI SOIR		Tarte au chocolat du chef Concombre à la menthe Croque monsieur* Suisse nature Fruit de saison
<b>ASCENSION</b>		
JEUDI MIDI	09/05	Rosettes et cornichons* Cuisse de poulet sauce aux herbes Printanière de légumes Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Gaspacho tomates Tortilla Gouda Fruit de saison
VENDREDI MIDI	10/05	Haricot vert vinaigrette Sauté de poulet sauce poivre Chou fleur persillées St Paulin Purée de pomme banane
VENDREDI SOIR		Carottes à l'orange Quiche aux légumes mozzarella du chef Tartare Purée de pomme banane
SAMEDI MIDI	11/05	Radis vinaigrette Boulette d'agneau sauce tomate Semoule Suisse nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Bœuf à la créole Riz Yaourt nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	12/05	Salade de pâtes Sauté de porc au chorizo* Purée de brocolis Edam
DIMANCHE SOIR		Cake au citron du chef Frittata de pomme de terre Fromage blanc Purée de pomme banane

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	13/05	Betterave vinaigrette Escalope de dinde sauce mexicaine Purée de pomme de terre Chevretine Purée de pomme	Poireaux aux herbes Quiche aux fromages du chef Tartare nature Purée de pomme poire	A	B
LUNDI SOIR		Raviolis Yaourt aromatisé Fruit de saison			
MARDI MIDI	14/05	Velouté carottes Paella poulet Edam Purée pomme abricot BIO	Radis beurre Filet de colin sauce catalane Riz Cantal Madeleine	A	B
MARDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Tarte à l'oignon du chef Fromage blanc et miel Purée pomme BIO			
MERCREDI MIDI	15/05	Haricot vert vinaigrette Sauté de veau aux herbes Semoule Petit suisse fruité BIO Fruit de saison	Salade de riz Escalope de dinde à la basquaise Cordiale de légumes Petit suisse BIO et sucre Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Saucisse de Toulouse* Purée de Pomme de terre Gouda Purée de pomme			
JEUDI MIDI	16/05	Salade Coleslaw Nuggets de poulet Pomme noisette Fromage blanc nature et sucre Banana bread du chef	Friand fromage Palet montagnard Haricot vert à l'ail Yaourt aromatisé Purée de pomme poire	A	B
JEUDI SOIR		Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinard Yaourt vanille			
VENDREDI MIDI	17/05	Rosette* et cornichons Filet de hoki sauce poivrons Ratatouille Camembert Purée de pomme banane	Concombre à la crème Quenelle de brochet sauce nantua Riz Saint Nectaire Donut au sucre	A	B
VENDREDI SOIR		Omelette Purée de petits pois Suisse nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	18/05	Tomates mozzarella Sauté de bœuf sauce provençale Fusilli Tartare nature Mousse citron			
SAMEDI SOIR		Côte de porc sauce forestière* Petits pois Chanteneige Gaufrette vanille			
DIMANCHE MIDI	19/05	Haricot vert vinaigrette Parmentier de canard Yaourt nature et sucre Brownie du chef			
DIMANCHE SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche aux courgettes feta Mme Loïk Purée de pomme abricot			

\* Plat contenant du porc



Recette du Chef

Bon  
appétit !

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		
LUNDI MIDI	13/05	Poireaux aux herbes Quiche aux fromages du chef Tartare nature Purée de pomme poire
		Raviolis Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	14/05	Radis beurre Filet de colin sauce catalane Riz Cantal Fruit de saison
		Carottes râpées vinaigrette Tarte à l'oignon du chef Fromage blanc nature Purée pomme BIO
MERCREDI MIDI	15/05	Salade de riz Escalope de dinde à la basquaise Cordiale de légumes Petit suisse BIO Fruit de saison
		Saucisse de Toulouse* Purée de pommes de terre Gouda Purée de pomme
JEUDI MIDI	16/05	Friand fromage Palet montagnard Haricot vert à l'ail Yaourt nature Banana bread du chef
		Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinard Yaourt nature
VENDREDI MIDI	17/05	Concombre à la crème Quenelle de brochet sauce natua Riz Saint Nectaire Fruit de saison
		Omelette Purée de petits pois Suisse nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	18/05	Tomates mozzarella Sauté de bœuf sauce provençale Fusilli Tartare nature Purée de pomme
		Cote de porc sauce forestière* Petits pois Chanteneige Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	19/05	Haricot vert vinaigrette Parmentier de canard Yaourt nature Brownie du chef
		Betteraves vinaigrette Quiche aux courgettes feta Mme Loïk Purée de pomme abricot

\* Plat contenant du porc 

Recette du Chef

		LUNDI DE PENTECOTE			
LUNDI MIDI	20/05	Radis balsamique Poulet sauce curry coco Brocolis persillées Tartare Riz au lait		A	B
LUNDI SOIR		Macédoine vinaigrette Farfalles petits pois et crème fromagère Edam Fruit de saison			
		MENU PICARDIE (vin et pain spécial)			
MARDI MIDI	21/05	Salade picarde (poireau, poivron, tomates, PDT) Flamiche picarde aux poireaux Petits suisse nature et sucre Gaufre liégeoise			A B
MARDI SOIR		Escalope de dinde sauce moutarde Riz Yaourt nature et sucre Purée de pomme et d'abricot			
MERCREDI MIDI	22/05	Velouté courgette Sauté de bœuf sauce tomate Purée de pomme de terre Gouda Fruit de saison	Chou blanc miel Filet de cabillaud sauce agrumes Semoule St Paulin Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef Emmental Crème chocolat			
JEUDI MIDI	23/05	Nems Poulet Omelette Petits pois Mimolette Carotte cake du chef	Endive vinaigrette Poule au pot Haricot beurre à l'ail Chèvre Purée de pomme	A	B
JEUDI SOIR		Salade d'artichaut vinaigrette Tortilla Yaourt aromatisé Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	24/05	Tomates vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière Riz BIO Yaourt aromatisé Crêpe au fruit rouge	Jambon de pays* Palet à l'italienne Coquille Yaourt vanille Crêpe au sucre	A	B
VENDREDI SOIR		Boulette de bœuf sauce tomate Ratatouille Croc lait Purée de poire			
SAMEDI MIDI	25/05	Maquereau à la moutarde Paupiette de veau sauce forestière Courgette persillée Edam Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Carottes râpées à l'orange Brandade de cabillaud Fromage blanc nature et sucre Ile gourmande			
DIMANCHE MIDI	26/05	Betteraves vinaigrette Bœuf stroganoff Pomme de terre champignons Fromage blanc nature et sucre Moelleux nature du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade de pommes de terre, oignons et vinaigre de cidre Flan légumes Cantal Fruit de saison			

LUNDI MIDI	20/05	Radis balsamique Poulet sauce curry coco Brocolis persillées Tartare Riz au lait
LUNDI SOIR		Macédoine vinaigrette Farfalles petits pois et crème fromagère Edam Fruit de saison
MARDI MIDI	21/05	<b>MENU PICARDIE</b> Salade picarde (poireau, poivron, tomates, PDT) Flamiche picarde aux poireaux Petits suisse nature Gaufre liégeoise
MARDI SOIR		Escalope de dinde sauce moutarde Riz Yaourt nature Purée de pomme et d'abricot
MERCREDI MIDI	22/05	Chou blanc miel Filet de cabillaud sauce agrumes Semoule St Paulin Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche lorraine* du chef Emmental Fruit de saison
JEUDI MIDI	23/05	Endive vinaigrette Poule au pot Haricot beurre à l'ail Chèvre Carotte cake du chef
JEUDI SOIR		Salade d'artichaud vinaigrette Tortilla Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	24/05	Jambon de pays* Palet à l'italienne Cœuille Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Boulette de bœuf SCE tomate Ratatouille Croc lait Purée de poire
SAMEDI MIDI	25/05	Maquereau à la moutarde Paupiette de veau sauce forestière Courgette persillée Edam Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Carottes râpées à l'orange Brandade de cabillaud Fromage blanc nature Purée de pommes
DIMANCHE MIDI	26/05	<b>Fête des mères</b> Betteraves vinaigrette Bœuf stroganoff Pomme de terre champignons Fromage blanc nature Moelleux nature du chef
DIMANCHE SOIR		Salade de PDT oignons et vinaigre de cidre Flan légumes Cantal Fruit de saison

LUNDI MIDI	27/05	Salade de pâtes papillon Sauté de dinde au jus Haricot vert à l'ail Babybel Fruit de saison	Velouté de potiron Sauté de porc sauce moutarde* Courgette persillée Chanteneige Fruit de saison	A	B
		Hachi parmentier Yaourt nature et sucre Purée de pommes et banane			
MARDI MIDI	28/05	Carottes vinaigrette Filet de colin sauce armoricaine Purée de pommes de terre Edam Fruit de saison	Radis beurre Escalope de dinde à la crème Farfalle Gouda Fruit de saison	A	B
		Céleri vinaigrette aux herbes Tarte au thon Petit suisse fruité Liégeois vanille			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	29/05	Feuilleté au fromage Paella poulet Mimolette Purée de pomme	Tomates balsamique Andouillette Pommes noisettes Emmental Beignet choco noisette	A	B
		Salade verte vinaigrette Croque monsieur* Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	30/05	Concombre au fromage blanc Axola de veau Ratatouille Vache qui rit Beignet à la pomme	Feuilleté à la viande Brandade de colin Chanteneige Fruit de saison	A	B
		Salade de riz Omelette Gouda Fruit de saison			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	31/05	Rosette et cornichons* Filet de merlu sauce estragon Poêlée cordiale de légumes Yaourt nature et sucre 4/4 à la fleur d'oranger du chef	Roulade de volaille aux olives Palet à l'italienne sauce tomate Carottes braisées Yaourt vanille Gaufrette vanille	A	B
		Purée de pommes de terre et jambon* Cantal Mousse de chocolat			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	01/06	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce japonaise Riz Mme Loïk Fruit de saison		A	
		Salade iceberg aux croutons Pizza au fromage Yaourt aromatisé Purée de pomme d'abricot			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	02/06	Céleri vinaigrette Choucroute* et bière Fromage blanc fruité Moelleux au chocolat du chef		A	
		Carottes à l'orange Tarte chèvre et épinard du chef Tartare Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR					

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Bon  
appétit !

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	27/05	Velouté de potiron Sauté de porc sauce moutarde* Courgette persillée Chanteneige Fruit de saison
		Hachi parmentier Yaourt nature Purée de pommes et banane
MARDI MIDI	28/05	Radis beurre Escalope de dinde à la crème Farfalle Gouda Fruit de saison
		Céleri vinaigrette aux herbes Tarte au thon Petit suisse nature Liégeois vanille
MERCREDI MIDI	29/05	Tomates balsamique Andouillette Pommes noisettes Emmental Purée de pommes
MERCREDI SOIR		Salade verte vinaigrette Croque monsieur* Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	30/05	Feuilleté à la viande Brandade de colin Chanteneige Fruit de saison
		Salade de riz Omelette Gouda Fruit de saison
VENDREDI MIDI	31/05	Roulade de volaille aux olives Palet à l'italienne sauce tomate Carottes braisées Yaourt nature 4/4 à la fleur d'oranger du chef
		Purée de PDT et jambon* Cantal Purée de pommes bananes
SAMEDI MIDI	01/06	Œuf dur mayonnaise Sauté de bœuf sauce japonaise Riz Mme Loïk Fruit de saison
		Salade iceberg aux croutons Pizza au fromage Yaourt nature Purée de pomme d'abricot
DIMANCHE MIDI	02/06	Céleri vinaigrette Choucroute* et bière Fromage blanc nature Moelleux au chocolat du chef
		Carottes à l'orange Tarte chèvre et épinard du chef Tartare Fruit de saison

\* Plat contenant du porc



Recette du Chef

GOUT / PARTAGE / PROXIMITE		Menu Ile Maurice			
LUNDI MIDI	03/06	Salade fraîcheur (carotte, radis, maïs) Cari de poulet à la mauricienne Riz Tomme grise Moelleux ananas & noix de coco du chef			
LUNDI SOIR		Poireaux vinaigrettes Coquille sauce tomate St Paulin Fruit de saison			
MARDI MIDI	04/06	Betterave aux herbes Cuisse de poulet sauce barbecue Carottes braisées Suisse fruité Fruit de saison	Haricot vert sauce échalotte Tarte épinard chèvre du chef Suisse nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Curry de pois chiches, carottes Riz Cantal Crème vanille			
MERCREDI MIDI	05/06	Taboulé Sauté de bœuf sauce moutarde Courgette au thym Babybel Flan chocolat du chef	Salade batavia vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef Camembert Purée de pomme abricot	A	B
MERCREDI SOIR		Salade verte et croutons Sauté de poulet aux oignons Haricots beurre à l'ail Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	06/06	Rillettes de thon mayonnaise Pâtes à la bolognaise Mimolette Fruit de saison	Endive vinaigrette Fish and chips Pommes noisette Gouda Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Omelette Pommes de terre vapeur Croc Lait Purée de pomme banane			
VENDREDI MIDI	07/06	Salade grecque Filet de merlu sauce paprika Epinard Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Sardine au beurre Saucisse de Toulouse* Lentilles Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Radis beurre Tarte à l'oignon du chef St Nectaire Flan vanille nappage caramel			
SAMEDI MIDI	08/06	Concombre à la menthe Cassoulet Carré frais Purée de pomme abricot			
SAMEDI SOIR		Quenelle nature sauce armoricaine Brocolis Fromage blanc et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	09/06	Carottes à l'orange Tajine de veau, courgette, pruneaux Semoule Suisse fruité Brownie chocolat du chef			
DIMANCHE SOIR		Salade de pomme de terre Escalope de dinde sauce aux herbes Mimolette Purée de pommes			

**MENU SANS SUCRE**

**Menu Ile Maurice**

<b>LUNDI MIDI</b>	<b>03/06</b>	<p>Salade fraîcheur (carotte, radis, mais) Cari de poulet à la mauricienne Riz Tomme grise Moelleux ananas &amp; noix de coco du chef</p>
<b>LUNDI SOIR</b>		<p>Poireaux vinaigrette Coquillettes sauce tomate St Paulin Fruit de saison</p>
<b>MARDI MIDI</b>	<b>04/06</b>	<p>Haricot vert sauce échalotte Tarte épinard chèvre du chef Suisse nature Fruit de saison</p>
<b>MARDI SOIR</b>		<p>Curry de pois chiches, carottes Riz Cantal Fruit de saison</p>
<b>MERCREDI MIDI</b>	<b>05/06</b>	<p>Salade batavia vinaigrette Lasagnes à la bolognaise du chef Camembert Purée de pomme abricot</p>
<b>MERCREDI SOIR</b>		<p>Salade verte et croustons Sauté de poulet aux oignons Haricots beurre à l'ail Yaourt nature Fruit de saison</p>
<b>JEUDI MIDI</b>	<b>06/06</b>	<p>Endive vinaigrette Fish and chips Pommes noisettes Gouda Fruit de saison</p>
<b>JEUDI SOIR</b>		<p>Omelette Pommes de terre vapeur Croc Lait Purée de pomme banane</p>
<b>VENDREDI MIDI</b>	<b>07/06</b>	<p>Sardine au beurre Saucisse de Toulouse* Lentilles Yaourt nature Fruit de saison</p>
<b>VENDREDI SOIR</b>		<p>Radis beurre Tarte à l'oignon du chef St Nectaire Purée de pomme poire</p>
<b>SAMEDI MIDI</b>	<b>08/06</b>	<p>Concombre à la menthe Cassoulet Carré frais Purée de pomme abricot</p>
<b>SAMEDI SOIR</b>		<p>Quenelle nature sauce armoricaine Brocolis Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
<b>DIMANCHE MIDI</b>	<b>09/06</b>	<p>Carottes à l'orange Tajine de veau, courgette, pruneaux Semoule Suisse nature Brownie chocolat du chef</p>
<b>DIMANCHE SOIR</b>		<p>Salade de pomme de terre Escalope de dinde sauce aux herbes Mimolette Purée de pommes</p>

\* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	10/06	Chou rouge vinaigrette Poulet sauce provençale Haricot beurre à l'ail St Paulin Riz au lait	Salade de riz thon Filet de colin sauce citron Carottes braisées Gouda Purée de pomme banane	A	B
		Gnocchi Poulet Petits suisses aromatisés Fruit de saison			
MARDI MIDI	11/06	Radis beurre Chili con carne Riz Petit moulé nature Purée de pomme poire	Céleri vinaigrette Sauté de porc sauce chorizo* Semoule Chèvre tine Purée de pomme	A	B
		Bettraves sauce balsamique Tarte poireaux du chef St Paulin Flan chocolat			
MERCREDI MIDI	12/06	Tomate balsamique Hachis parmentier Petit suisse nature et sucre Cake aux fruits rouges du chef	Concombre au fromage blanc Cake aux légumes du soleil du chef Petit suisse fruité Crème dessert chocolat	A	B
		Taboulé Omelette Fromage blanc aromatisé Fruit de saison			
JEUDI MIDI	13/06	Endive vinaigrette Escalope de dinde sauce basquaise Riz aux petits légumes Emmental Fruit de saison	Saucisson à l'ail* Palet à l'italienne Chou fleur béchamel Edam Fruit de saison	A	B
		Boulette agneau sauce tomate Champignon à l'ail Croc Lait Mousse au chocolat			
VENDREDI MIDI	14/06	Haricot vert vinaigrette Filet de hoki sauce aneth Coquillettes Chanteneige Fruit de saison	Jambon de pays* Lasagne ricotta épinard du chef Babybel Fruit de saison	A	B
		Rosette et cornichons* Bœuf à la créole Purée de pommes de terre Petit suisse nature et sucre Madeleine			
SAMEDI MIDI	15/06	Feuilleté au fromage Paupiette de veau sauce forestière Courgette à l'ail Mimolette Fruit de saison		A	
		Carottes râpées citronnées Galette Bretonne (jambon, fromage)* Petit moulé nature et sucre Purée de pomme et d'abricot			
DIMANCHE MIDI	16/06	Chou blanc vinaigrette au citron Canard au poivre vert Pomme vapeur Fromage blanc et miel Cake au citron du chef		A	
		Escalope de dinde sauce champignon Farfalles Gouda Fruit de saison			

		<b>MENU SANS SUCRE</b>
<b>LUNDI MIDI</b>	<b>10/06</b>	Salade de riz thon Filet de colin sauce citron Carottes braisées Gouda Purée de pomme banane
<b>LUNDI SOIR</b>		Gnocchi Poulet Petits suisses nature Fruit de saison
<b>MARDI MIDI</b>	<b>11/06</b>	Céleri vinaigrette Sauté de porc sauce chorizo* Semoule Chevretine Purée de pomme
<b>MARDI SOIR</b>		Brettrave sauce balsamique Tarte poireaux du chef St Paulin Fruit de saison
<b>MERCREDI MIDI</b>	<b>12/06</b>	Concombre au fromage blanc Cake aux légumes du soleil du chef Petit suisse nature Cake aux fruits rouges du chef
<b>MERCREDI SOIR</b>		Taboulé Omelette Fromage blanc nature Fruit de saison
<b>JEUDI MIDI</b>	<b>13/06</b>	Saucisson à l'ail* Palet à l'italienne Chou fleur béchamel Edam Fruit de saison
<b>JEUDI SOIR</b>		Boulette agneau sauce tomate Champignon à l'ail Croc Lait Purée de pomme et poire
<b>VENDREDI MIDI</b>	<b>14/06</b>	Jambon de pays* Lasagne ricotta épinard du chef Babybel Fruit de saison
<b>VENDREDI SOIR</b>		Rosette et cornichons* Bœuf à la créole Purée de pommes de terre Petit suisse nature Madeleine
<b>SAMEDI MIDI</b>	<b>15/06</b>	Feuilleté au fromage Paupiette de veau sauce forestière Courgette à l'ail Mimolette Fruit de saison
<b>SAMEDI SOIR</b>		Carottes râpées citronnées Galette Bretonne (jambon, fromage)* Petit moulé nature Purée de pomme et d'abricot
		<b>Fête des pères</b>
<b>DIMANCHE MIDI</b>	<b>16/06</b>	Chou blanc vinaigrette au citron Canard au poivre vert Pomme vapeur Fromage blanc et miel Cake au citron du chef
<b>DIMANCHE SOIR</b>		Escalope de dinde sauce champignon Farfalles Gouda Fruit de saison

**MENU A**
**MENU B**

LUNDI MIDI	17/06	Salade de lentilles Escalope de dinde à la crème Poêlée cordiale de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade de riz Filet de cabillaud sauce aneth Courgettes au thym Suisse nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Haricot vert avec sauce vinaigrette Chili con carne Tartare Purée pomme			
MARDI MIDI	18/06	Carottes à l'indienne aux raisins secs Sauté de porc aux oignons* Haricot beurre à l'ail Gouda Eclair chocolat	Chou rouge vinaigrette Boulette de bœuf sauce tomate Epinard sauce béchamel Mimolette Madeleine	A	B
		Tarte mozzarella légumes du soleil Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MARDI SOIR				A	B
MERCREDI MIDI	19/06	Chou fleur vinaigrette Veau marengo Farfalles Cantal Fruit de saison	Betteraves aux herbes  Pizza Royale*  Emmental Fruit de saison	A	B
		Céleri au miel Croque monsieur* Fromage blanc nature et sucre Mousse au chocolat			
MERCREDI SOIR				A	B
JEUDI MIDI	20/06	Feuilleté à la viande Omelette Petits pois Fourme d'ambert Moelleux au citron du chef	Tomates balsamique et mozzarella Lasagne ricotta épinard Yaourt vanille Crêpe fruits rouges	A	B
		Terrine de légumes Gnocchis sauce crème parmesan Emmental Fruit de saison			
JEUDI SOIR				A	B
VENDREDI MIDI	21/06	Concombres à la menthe Beignet de calamars romain mayonnaise Purée de PDT Mme Loik Purée pomme abricot	Radis au beurre Palet à la maraichère Riz Chanteneige Purée de pomme	A	B
		Salade verte sauce vinaigrette Tortilla Yaourt vanille Ile gourmande			
VENDREDI SOIR				A	B
SAMEDI MIDI	22/06	Rosette et cornichon* Paella de la mer au curcuma St Nectaire Fruit de saison		A	B
		Céleri rémoulade Flan de légumes Mimolette Fruit de saison			
SAMEDI SOIR				A	B
DIMANCHE MIDI	23/06	Betterave vinaigrette Choucroute et bière Yaourt nature et sucre Brownie du chef		A	B
		Salade de pommes de terre sauce échalion Cuisse de poulet sauce barbecue Edam Fruit de saison			
DIMANCHE SOIR				A	B

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

**MENU SANS SUCRE**

LUNDI MIDI	17/06	Salade de riz Filet de cabillaud sauce aneth Courgettes au thym Suisse nature Fruit de saison
LUNDI SOIR		Haricot vert avec sauce vinaigrette Chili con carne Tartare Purée pomme
MARDI MIDI	18/06	Chou rouge vinaigrette Sauté de poulet aux oignons Epinard sauce béchamel Mimolette Madeleine
MARDI SOIR		Tarte mozzarella légumes du soleil Petits suisses nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	19/06	Betteraves aux herbes Pizza Royale* Emmental Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Céleri au miel Croque monsieur* Fromage blanc nature Purée de pomme et abricot
JEUDI MIDI	20/06	Tomates balsamique et mozzarella Lasagne ricotta épinard Yaourt nature  Moelleux au citron du chef
JEUDI SOIR		Terrine de légumes Gnocchis sauce crème parmesan Emmental Fruit de saison
VENDREDI MIDI	21/06	Radis au beurre Palet à la marraichère Riz Chanteneige Purée de pomme
VENDREDI SOIR		Salade verte sauce vinaigrette Tortilla Yaourt nature Fruit de saison
SAMEDI MIDI	22/06	Rosette et cornichons* Paella de la mer au curcuma St Nectaire Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Céleri rémoulade Flan de légumes Mimolette Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	23/06	Betterave vinaigrette Chouroute et bière Yaourt nature  Brownie du chef
DIMANCHE SOIR		Salade de pommes de terre sauce échalion Cuisse de poulet sauce barbecue Edam Fruit de saison

\* Plat contenant du porc



Recette du Chef

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B	
LUNDI MIDI	24/06	Velouté de carottes Gnocchi Poulet Babybel Fruit de saison	Salade de pomme de terre aux herbes Filet de cabillaud sauce beurre échalion Haricot beurre Vache qui rit Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR		Céleri aux herbes Sauté de dinde sauce thym citron Carottes braisées Fromage blanc aromatisé Purée de pomme			
MARDI MIDI	25/06	Radis en rondelle vinaigrette Filet de colin sauce catalane Semoule Edam Purée de pomme poire	Carottes à l'orange Poulet sauce diable Riz Gouda Purée de pomme banane	A	B
MARDI SOIR		Poireau vinaigrette aux herbes Choux fleur et pommes de terre sauce béchamel Petit suisse nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	26/06	Melon Palet montagnard Purée de brocolis Mimolette Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Boudin noir* Purée de pomme de terre Emmental Fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR		Salade d'artichaut Dahl de lentilles Fromage blanc nature et sucre Madeleine			
JEUDI MIDI	27/06	Tomate balsamique Sauté de bœuf aux olives Ratatouille Chanteneige Moelleux coco choco du chef	Pâte de campagne* Tarte chèvre, tomate, basilic du chef Vache qui rit Gaufrette vanille	A	B
JEUDI SOIR		Betteraves sauce vinaigrette Croque monsieur* Tartare Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	28/06	Rilette de thon Filet de hoki sauce poivrons Poêlée printanière de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Carottes balsamique Tarte courgette et feta du chef Salade verte et crouton Yaourt vanille Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Omelette Petits pois carottes Tomme grise Crème vanille			
SAMEDI MIDI	29/06	Rosette et cornichon* Lasagnes à la bolognaise du chef Cantal Fruit de saison			
SAMEDI SOIR		Haricots vert vinaigrette Côte de porc sauce barbecue* Courgettes persillés Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
DIMANCHE MIDI	30/06	Poireau vinaigrette aux herbes Blanquette de veau Riz Suisse nature et sucre Flan nature du chef			
DIMANCHE SOIR		Celeri sauce vinaigrette citron Quiche lorraine Mme Loïk Fruit de saison			

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

<b>LUNDI MIDI</b>	<b>24/06</b>	Salade de pomme de terre aux herbes Filet de cabillaud sauce beurre échalion Haricot beurre Vache qui rit Fruit de saison
<b>LUNDI SOIR</b>		Céleri aux herbes Sauté de dinde sauce thym citron Carottes braisées Fromage blanc nature Purée de pomme
<b>MARDI MIDI</b>	<b>25/06</b>	Carottes à l'orange Poulet sauce diable Riz Gouda Purée de pomme banane
<b>MARDI SOIR</b>		Poireau vinaigrette aux herbes Choux fleur et pommes de terre sauce béchamel Petit suisse nature Fruit de saison
<b>MERCREDI MIDI</b>	<b>26/06</b>	Salade verte vinaigrette Boudin noir* Purée de pomme de terre Emmental Fruit de saison
<b>MERCREDI SOIR</b>		Salade d'artichaut Dahl de lentilles Fromage blanc nature Purée de pomme et poire
<b>JEUDI MIDI</b>	<b>27/06</b>	 Pâte de campagne* Tarte chèvre, tomate, basilic du chef Vache qui rit  Moelleux coco choco du chef
<b>JEUDI SOIR</b>		Betteraves sauce vinaigrette Croque monsieur* Tartare Fruit de saison
<b>VENDREDI MIDI</b>	<b>28/06</b>	 Carottes balsamique Tarte courgette et feta du chef Salade verte et crouton Yaourt nature Fruit de saison
<b>VENDREDI SOIR</b>		Omelette Petits pois carottes Tomme grise Purée de pomme et d'abricot
<b>SAMEDI MIDI</b>	<b>29/06</b>	 Rosette et cornichon* Lasagnes à la bolognaise du chef Cantal Fruit de saison
<b>SAMEDI SOIR</b>		Haricots vert vinaigrette Côte de porc sauce barbecue* Courgettes persillés Yaourt nature Purée de pomme et banane
<b>DIMANCHE MIDI</b>	<b>30/06</b>	 Poireau vinaigrette aux herbes Blanquette de veau Riz Suisse nature Flan nature du chef
<b>DIMANCHE SOIR</b>		Celeri sauce vinaigrette citron Quiche lorraine Mme Loïk Fruit de saison

\* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	01/07	Salade de pâtes Poulet sauce tandoori Haricot vert à l'ail Cantal Semoule au lait nappée caramel	Chou blanc au miel Brandade de colin Edam Riz au lait	A	B
LUNDI SOIR		Salade fraîcheur Tarte au thon Yaourt aux fruits Fruit de saison			
MARDI MIDI	02/07	Céleri vinaigrette Cake aux légumes du soleil du chef Babybel Purée de pomme banane	Velouté de chou-fleur Filet de colin sauce curry coco Riz Camembert Purée de pomme	A	B
MARDI SOIR		Betteraves sauce vinaigrette balsamique Hachis parmentier Petit suisses nature et sucre Purée de pomme et d'abricot			
MERCREDI MIDI	03/07	Salade piémontaise Veau sauce basquaise Brocolis au thym Emmental Tarte chocolat du chef	Salade de lentille Andouillette* Pommes noisettes Gouda Liégeois vanille	A	B
MERCREDI SOIR		Salade d'haricots verts sauce échalote Filet de hoki sauce poivrons Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	04/07	Tomate à l'estragon Sauté de poulet sauce tomate Riz Suisse fruité Fruit de saison	Maquereau à la moutarde Lasagne ricotta épinard Suisse nature et sucre Beignet choco noisette	A	B
JEUDI SOIR		Salade d'artichaut Omelette Chevretine Crème chocolat			
VENDREDI MIDI	05/07	Friand fromage Bœuf à la créole Fusilli Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Carottes citronnées Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Yaourt fruité Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Salade bretonne Pizza royale* Emmental Purée de pomme et poire			
SAMEDI MIDI	06/07	Terrine de légumes Sauté de bœuf sauce forestière Petit pois Edam Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Salade de chou rouge sauce vinaigrette Rôti de dinde sauce échalotes Purée de pomme de terre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	07/07	Chou fleur vinaigrette Boulette de porc* sauce basquaise Carottes au cumin Tartare nature Banana bread du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Escalope de dinde sauce curry Coquillettes Yaourt nature et sucre Fruit de saison			

\* Plat contenant du porc

Recette du Chef

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	01/07	Chou blanc au miel Brandade de colin Edam Purée de pommes
LUNDI SOIR		Salade fraîcheur Tarte au thon Yaourt nature Fruit de saison
MARDI MIDI	02/07	Velouté de chou-fleur Filet de colin sauce curry coco Riz Camembert Purée de pomme
MARDI SOIR		Betteraves sauce vinaigrette balsamique Hachis parmentier Petits suisses nature Purée de pomme et d'abricot
MERCREDI MIDI	03/07	Salade de lentille Andouillette* Pommes noisettes Gouda Tarte chocolat du chef
MERCREDI SOIR		Salade d'haricots verts sauce échalote Filet de hoki sauce poivrons Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	04/07	Maquereau à la moutarde Lasagne ricotta épinard Suisse nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Salade d'artichaut Omelette Chevretine Purée de pomme et poire
VENDREDI MIDI	05/07	Carottes citronnées Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Salade bretonne Pizza royale* Emmental Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	06/07	Terrine de légumes Sauté de bœuf sauce forestière Petit pois Edam Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Salade de choux rouge sauce vinaigrette Rôti de dinde sauce échalotes Purée de pomme de terre Pastèque
DIMANCHE MIDI	07/07	Chou fleur vinaigrette Boulette de porc* sauce basquaise Carottes au cumin Tartare nature Banana bread du chef
DIMANCHE SOIR		Escalope de dinde sauce curry Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison

\* Plat contenant du porc

 Recette du Chef