

Menus du 29 avril au 24 mai 2024

	29 avril au 3 mai	6 au 10 mai	13 au 17 mai	20 au 24 mai
Lundi	<p>Sauté de bœuf au jus SV : Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet) Brocolis en gratin Yaourt BIO aromatisé à la fraise Gâteau Basque</p>	<p>Colin d'Alaska sauce bouillabaisse Pommes de terre persillées Fromage frais Cantafrais Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet) Fromage blanc</p>	<p>LUNDI DE PENTECOTE</p>
Mardi	<p>Haut de cuisse de poulet sauce basquaise SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet) Purée de pommes de terre Brie BIO Fruit de saison</p>	<p>Salade de risetti au pistou Nuggets de blé Ratatouille BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Sauté de dinde au jus SV : Omelette nature Jardinière de légumes Fromage frais Saint Môret Riz au lait</p>	<p>Salade soissonnaise Quenelles au coulis de légumes Carottes Yaourt BIO aromatisé à la myrtille</p>
Jeudi	<p>Salade de lentilles à l'échalote Œuf dur sauce aurore Haricots beurre Fromage blanc BIO</p>	<p>ASCENSION</p>	<p>Bœuf braisé SV : Bolognaise végétale Polenta crémeuse Carré BIO Fruit de saison</p>	<p>Cubes de poisson blanc sauce paprika Chou-fleur et pommes de terre Camembert BIO Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Cubes de poisson blanc sauce crème Riz créole BIO Lacté saveur chocolat</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	<p>Merlu sauce persane Courgettes BIO Yaourt nature sucré Beignet fourré à la pomme</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Rôti de porc sauce aigre douce SV: Boulettes de soja sauce aigre douce Riz BIO Gâteau au chocolat et à la noix de coco</p>

	27 au 31 mai	3 au 7 juin	10 au 14 juin	17 au 21 juin
Lundi	<p>Sauté de bœuf sauce curry SV : Emincé végétal BIO sauce curry Petits pois BIO Fromage fondu Vache Picon Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Merlu sauce basilic Macaroni BIO Fromage frais Carré frais Cubes de pêches au sirop léger</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote Haut de cuisse de poulet rôti SV : Quenelles sauce tomate Ratatouille BIO Petit fromage frais</p>	<p>Estouffade de bœuf sauce niçoise SV: Confit de légumes et pois chiches sauce kedjenou Polenta crémeuse Fromage frais Fraidou Purée Pomme-fraise</p>
Mardi	<p>Salade verte BIO à la vinaigrette Colin d'Alaska pané Pommes de terre röstis aux légumes lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Taboulé BIO (semoule BIO) Haché de veau au jus SV : nuggets de blé Purée de légumes Fruit de saison</p>	<p>Melon Colin d'alaska sauce catalane Blé BIO tendre Lacté saveur chocolat</p>	<p>Salade de pâtes BIO aux fines herbes Hachis végétarien de légumes (plat complet) Fruit de saison BIO</p>
Jeudi	<p>Concombres BIO à la vinaigrette Dahl de lentilles Riz créole Yaourt nature sucré</p>	<p>Sauté de bœuf aux oignons SV : boulettes de soja sauce barbecue Haricots verts BIO Fromage blanc Saint Môret Tarte flan abricot</p>	<p>Pizza aux fromages (mozzarella, emmental) Salade verte à la vinaigrette Yaourt BIO aromatisé à la framboise Purée de pommes individuelle</p>	<p>Céleri râpé sauce remoulade Paëlla marine (cubes de poisson blanc, fruits de mer) Riz BIO Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>
Vendredi	<p>Salade de haricots rouges et maïs Aiguillettes de poulet sauce provençale SV : gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella (plat complet) Brocolis BIO persillés Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé sauce bulgare Omelette nature Epinards BIO à la béchamel Fromage blanc</p>	<p>Salade de riz arlequin Sauté de porc au jus SV : Emincé végétal BIO sauce curry Petits pois BIO Fruit de saison</p>	<p>Sauté de dinde sauce paprika SV : Gratin de courgettes, pommes de terre et ricotta (plat complet) Courgettes BIO Yaourt nature sucré Donuts glaçage cacao</p>

	24 au 28 juin	1 ^{er} au 5 juillet
Lundi	Salade de blé méditerranéenne Colin d'Alaska sauce citron Carottes BIO Fruit de saison	Haricots verts à la vinaigrette Carbonara SV : Sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan) Penne BIO Fruit de saison
Mardi	Aiguillettes de poulet au miel et poivron SV : Boulettes de soja sauce miel et poivron Pommes de terre persillées Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion Purée de pommes individuelle	Quenelles sauce aurore Courgettes BIO Fromage fondu vache Picon Eclair saveur chocolat
Jeudi	Raviolis au saumon (plat complet) Saint Paulin Fruit de saison BIO	Salade iceberg à la vinaigrette Couscous (pilon de poulet, saucisse merguez) SV : Couscous végétarien Semoule BIO Petit fromage frais aromatisé
Vendredi	Moussaka végétarien (plat complet) Fromage blanc BIO Gâteau au yaourt et à l'orange	PIQUE NIQUE FIN D'ANNEE Sandwich pain buns bagnat (thon, mayonnaise, tomate) Chips Camembert portion Fruit de saison BIO et madeleine