

Semaine 21 Du 22 au 28 mai 2017

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
Carottes râpées et maïs vinaigrette 	Salade de riz, thon tomate vinaigrette			
Céleri rémoulade 	Salade piémontaise			
Omelette + ketchup	Escalope de haut de cuisse de poulet 			
Coquillettes au beurre	Haricots beurre			
Mimolette	Camembert			
Yaourt aromatisé fermier de St Michel Chef Chef 	Compote de fruits 			
Fromage blanc sucré	Fruit frais 			

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 22 Du 29 mai au 04 juin 2017

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Betteraves vinaigrette	Salade piémontaise		Radis au beurre	Melon
Pastèque	Taboulé aux raisins		Tomate et maïs vinaigrette	Concombre sauce bulgare
Rôti de porc à la moutarde	Escalope de volaille à la crème de curry 		Pâtes sauce bolognaise VBF PC	Beignet de calamar
Flageolets au jus	Courgettes sauce mornay			Epinard à la crème
Tome	Brie		Emmental	St Paulin
Crème vanille au lait fermier de ST Michel Chef Chef	Fruit frais		Mousse chocolat au lait	Crêpe au sucre
Liégeois chocolat	Ananas frais		Flan nappé caramel	Doonut's

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculeux
Produits laitiers



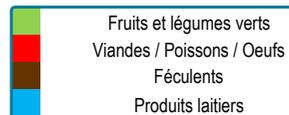
Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 23 Du 05 au 11 juin 2017

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
	Pommes de terre thon maïs vinaigrette		 Melon	Saucisson à l'ail et cornichons
	Salade de blé, brunoise de légumes, poulet		 Pastèque	Œuf mayo
	Paupiette de veau sauce champignons		Paëlla (blanc de volaille label, encornet, chorizo, riz paëlla)	Dos de colin sauce crevettes
	Mijotée de petit pois			Julienne de légumes
	 Petit Entrammes (origine 53)		Edam	 Yaourt nature sucré
	 Fruit frais		 Fruit frais	Cake aux fruits
	Compote de fruits		 Pomme cuite et gelée de groseilles	Entremet biscuité

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

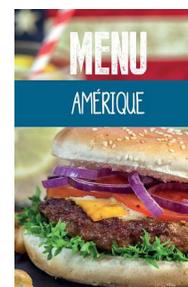
PC : Plat Complet



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 24 Du 12 au 18 juin 2017



REPAS ESPAGNOL

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Taboulé aux raisins	Emincé bicolore (Carotte et céleri mayo)		Salade américaine (salade tomate maïs) vinaigrette	Melon d'Espagne
Boullghour au thon	Concombre sauce crème		Chicken salade (salade, tomate, maïs, poulet)	Salade espagnole (tomate, moules, chorizo)
Escalope de poulet au jus	Jambon grill sauce pruneaux		Steak haché VBF + ketchup	Jambalaya (riz aux légumes et épices, médaillon poulet, ananas, crevettes)
Haricots verts	Pâtes		Pommes de terre rosties	
Un gâteau sec	Mimolette		Camembert	Fromage du jour
Yaourt aromatisé	Fruit frais		Brownies et crème anglaise	Crème catalane
Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits		Donut's	Salade de fruits

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet
PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.