



Lundi 14

Carottes râpées bio *

Jambon ketchup

Frites

Yaourt nature sucré bio *

Mardi 15

Salade composée

Veau marengo VF

Poêlée Bretonne

Fromage

Pomme bio *

**Menus de la semaine
du 14 mai au 18 mai
2018**

Mercredi 18

VF : Viande origine Française

* issu de l'agriculture biologique

Jeudi 17

Pâté de campagne, cornichons

Escalope de poulet

Haricots verts

Fromage blanc framboise

Vendredi 18

Tomate vinaigrette

Poisson bonne femme

Céréales gourmandes bio *

Glace



Lundi 21

Férié Pentecôte

**Menus de la semaine
du 21 mai au 25 mai
2018**

Jeudi 24

Salade fromagère
Spaghettis Bolognaise
Fruit de saison

Mercredi 23

Mardi 22

Macédoine de légumes
Cordon bleu
Haricots beurre
Fruit de saison

Vendredi 25

Museau vinaigrette
Poisson meunière
Pomme de terre vapeur
Fromage
Tarte Normande



Lundi 28

Betteraves rouges bio*

Hachis Parmentier VF

Salade

Yaourt fruits mixés

**Menus de la semaine
du 28 mai au 1er juin
2018**

Jeudi 31

Concombre à la crème

Saucisse *

Lentilles

Compote

Madeleine

Mercredi 30

Mardi 29

Pomelos

Sauté de volaille *

Riz

Fromage

Chocolat Liégeois

Vendredi 1

Saucisson à l'ail

Poisson pané

Semoule ratatouille

Camembert

Fruit

VF : Viande origine Française
*issu de l'agriculture biologique



Lundi 4

Carottes râpées bio *
Steak haché VF
Purée
Yaourt aromatisé

**Menus de la semaine
du 4 juin au 8 juin
2018**

Jeudi 7

Feuilleté à la chair
Escalope de dinde *
Haricots verts
Crème dessert vanille
Petit gâteau

Mercredi 6

Mardi 5

Salade du pêcheur surimi
Rôti de porc VF
Flageolets
Fromage
Fruit de saison

VF : Viande origine Française
*issu de l'agriculture biologique

Vendredi 8

Cervelas
Poisson meunière
Riz
Fromage
Fruit de saison



Lundi 11

Pomelos

Rôti de bœuf VF

Pommes de terre sautées

Fromage blanc framboise

**Menus de la semaine
du 11 au 15 juin
2018**

Jeudi 14

Salade composée

Boulette de bœuf VF

Sauce tomate

Coquillettes

Compote madeleine

Mercredi 13

Mardi 12

Concombre à la crème

Escalope de poulet VF

Poêlée de légumes

Brie

Fruit de saison

VF : viande origine Française
*issu de l'agriculture biologique

Vendredi 15

Rillettes de porc

Poisson sauce mousseline

Pommes de terre vapeur

Glace



Lundi 18

Betteraves rouges bio *
Spaghettis Bolognaise VF
Fromage
Fruit de saison

**Menus de la semaine
du 18 au 22 juin
2018**

Jeudi 21

Feuilleté fromage
Steak haché de veau VF
Petits pois carotte
Yaourt

Mercredi 20

Mardi 19

Melon
Emincé de porc VF
Haricots verts
Fromage
Beignet fourré chocolat

Vendredi 22

Museau
Poisson pané
Semoule ratatouille
Fromage
Fruit de saison

VF : Viande origine Française
*issu de l'agriculture biologique



Lundi 25

Tomate vinaigrette
Omelette ketchup
Pommes de terre sautées
Crème dessert vanille
Petit gâteau

**Menus de la semaine
du 25 juin au 29 juin
2018**

Jeudi 28

Salade tomates radis maïs
Palet de porc *
Purée
Fruit de saison

Mercredi 27

Mardi 26

Saucisson à l'ail
Aiguillettes de poulet *
Poêlée paysanne
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 29

Melon
Poisson citron
Pommes de terre vapeur
Tarte aux abricots

VF : Viande origine Française

* issu de l'agriculture biologique



Lundi 2

Pastèque

Hachis Parmentier VF

Salade

Mousse au chocolat

Eventail

**Menus de la semaine
du 2 juillet au 6 juillet
2018**

Jeudi 5

Pomelos

Escalope de poulet VF

Poêlée tajine abricots

Yaourt sucré bio *

Mercredi 4

Mardi 3

Salade Mexicaine

Saucisse VF

Lentilles

Fromage

Fruit

Vendredi 6

Menu de fin d'année

VF : Viande origine Française

*issu de l'agriculture biologique