

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30/05 au 3 Juin
L U N D I	<b>Betteraves rouges</b> Palets fromagés Semoule, ratatouille Mousse au chocolat	Salade Esaü <b>Sauté de porc (P)</b> au Romarin <b>Pommes de terre</b> Haricots verts Nappé caramel	<b>Emincé de poulet</b> Tan  ori <b>Pommes de terre</b> Salade Carré Fruit de saison	Calamars à la Romaine Pommes de terre, salade Sauce tartare <b>Camembert</b> Compote	<b>Betteraves rouges</b> <b>Blanquette de volaille</b> Riz, sauce Yaourt aux fruits	<b>Carottes râpées</b> Lasagnes de légumes Salade <b>Yaourt nature sucré</b>
	M A R D I	Carbonade Pommes sautées, salade <b>Mimolette</b> Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Lasagnes Salade Yaourt nature sucré	Salade waldorf <b>Colin meunière (MSC)</b> <b>Riz</b> , sauce aux poireaux Petit filou chocolat	Salade de concombres Saucisse de Strasbourg (P) <b>Boulgour</b> , piperade Liégeois vanille	<b>Jambon supérieur (P)</b> Frites Salade, mayonnaise Bûchette au lait mélangé <b>Fruit de saison</b>
J E U D I		<b>Macédoine</b> <b>Rôti de dinde</b> Purée de carottes Sauce fromage ail et fines herbes Mister Freeze	Salade de tomates <b>Omelette</b> Macaronis, sauce paprika Emmental râpé Beignet à la framboise	Hamburger Frites Salade, ketchup Fromage <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Bœuf</b> aux oignons Pommes röstis, courgettes Edam Gâteau Basque	<p style="text-align: center;"><b>FÉRIÉ</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ASCENSION</b></p>
	V E N D R E D I	Salade mêlée aux croûtons <b>Gratin de poisson (MSC)</b> <b>Riz</b> Brassé aux fruits	Boulettes Légumes tajine, semoule <b>Gouda</b> Fruit de saison	Salade Marocaine <b>Raviolis aux épinards</b> Emmental râpé Glace	Pizza <b>Bolognaise végétale</b> Tortis, emmental râpé Fruit de saison	<p style="text-align: center;"><b>PAS DE REPAS</b></p>

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologique

Produits Labelisés

# Menus du 25 Avril au 7 Juillet 2022



	Du 6 au 10 Juin	Du 13 au 17 Juin	Du 20 au 24 Juin	Du 27/06 au 1er Juillet	Du 4 au 7 Juillet
LUNDI	<b>LUNDI</b>	<b>Bœuf</b> à la provençale	Chicken burger	Pastèque	Melon
	<b>PENTECOTE</b>	Pommes sautées Ratatouille	Frites Salade, mayonnaise	<b>Escalope de poulet</b> au thym et citron	Donut's de poulet au fromage
MARDI	Melon	<b>Edam</b>	<b>Brassé aux fruits</b>	Pommes noisettes Haricots beurre	Macaronis, sauce moutarde
	<b>Omelette</b>	<b>Menu Espagnol</b>	Melon	<b>Crème dessert vanille</b>	<b>Liégeois chocolat</b>
MERCREDI	Coquillettes, sauce tomate Emmental râpé	Pastèque Paëlla Sauce Pâtisserie	<b>Sauté de porc</b> (P)	<b>Macédoine</b>	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade
	Yaourt aromatisé	Friand au fromage Parmentier de lentilles	<b>Semoule</b> aux olives, sauce	Coquillettes à la bolognaise Emmental râpé Nappé caramel	Crème dessert caramel
JEUDI	Salade Grecque	<b>Liégeois chocolat</b>	Mousse au chocolat	<b>Repas froid</b>	<b>Repas froid</b>
	<b>Pépites de poisson</b> (MSC)	Céleri rémoulade <b>Jambon supérieur</b> (P)	<b>Waterzoi de poisson</b> (MSC)	Boulettes végétales Semoule, légumes couscous <b>Mimolette</b>	Œuf dur <b>Carottes râpées</b> Taboulé, mayonnaise Gouda Compote
VENDREDI	Paris Brest	Farfalles, sauce brune Emmental râpé	Vache picon Glace	Fruit de saison	
	Chipolatas (P) <b>Taboulé</b> , salade de tomates, Sauce barbecue	<b>Fruit de saison</b>	<b>Repas froid</b>	Rôti de porc (P) sauce charcutière Tomate provençale Pommes de terre <b>Fromage frais</b>	
	<b>Maroilles AOP</b>		Salade de pâtes au fromage Sauce cocktail	Fruit de saison	
	Fruit de saison		<b>Compote</b>	Flan pâtissier	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Produits Labelisés