

MENUS MAI 2019



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE


1

Mortadelle
Rôti de bœuf 🍴
Frites
Bûche de chèvre
Banane

2

Concombre vinaigrette
Riz , lentilles , feta, crème
Yaourt nature
Tarte aux pommes maison

3

Salade de pâtes
Poisson frais 
Carottes
Mimolette
Ananas



4

Beignets de chou-fleur
Lapin 🍴 à la moutarde
Petits pois
Saint Paulin
Orange


5

Asperges
Rôti de porc 🍴
Purée de céleri
Petit suisse nature
Paris-Brest

6

Concombre au yaourt
Aiguillettes de poulet 🍴
Pommes de terre 
Gouda
Pomme 

7

Carottes râpées
Boulettes de bœuf 🍴
sauce tomate 
Haricots verts
Camembert
Semoule nappée caramel



8

Pâté en croûte
Rôti de veau 🍴 au jus
Printanière de légumes
Tomme de Savoie
Tarte aux pommes

9

Avocat 
Chili végétarien
Riz
Emmental
Dessert pomme/abricot

10

Céleri rémoulade
Poisson frais 
Penne  & courgettes
Coulommiers
Crème dessert chocolat


11

Saucisson à l'ail
Langue de bœuf 🍴 sauce piquante
Bouquetière de légumes
Yaourt nature
Kiwi

12

Tomates mimosa
Rôti de dinde 🍴
Ratatouille
Edam
Eclair au chocolat

13

Rosette & cornichon
Navarin d'agneau 🍴
pommes de terre 
Saint Paulin
Poire

14

Batavia
Colombo de dinde 🍴
Courgettes
Tomme noire
Riz au lait


15

Radis & beurre
Blanc de poulet 🍴 basquaise
Blé & piperade de légumes
Brie
Banane

16

Tomate basilic 
Couscous végétarien
Yaourt nature
Kiwi

17

Concombre vinaigrette
Poisson frais 
Fondue de poireaux & riz
Saint Paulin
Fraises

18

Feuilleté au fromage
Jambon 🍴
Gratin de chou-fleur
Fromage blanc nature
Pomme


19

Betteraves vinaigrette
Boudin aux pommes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature
Tarte au chocolat

20

Carottes râpées
Rôti de porc 🍴
Ratatouille & riz
Mimolette
Ananas


21

Salade de pommes de terre 
Omelette au fromage
Haricots verts
Brie
Poire


22

Tomates mozzarella
Lasagnes bolognaise 🍴
Tiramisu

23

Batavia
Pizza au fromage
Emmental
Pomme 

24

Concombre au yaourt
Poisson frais 
Purée de pommes de terre
Camembert
Fraises

25

Pâté en croûte
Tajine de volaille 🍴
Semoule & légumes tajine
Bleu
Ananas


26

Melon
Rôti de veau 🍴
Gratin dauphinois
Carré de l'Est
Tarte aux fraises

27

Asperges
Penne  carbonara 🍴
Bûche de chèvre
Kiwi

28

Tomate vinaigrette
Sauté de bœuf 🍴
provençal 
Courgettes & blé
Edam
Crème dessert vanille


29








Concombre au yaourt 
Moussaka végétarienne
Riz
Coulommiers
Banane

30

Poireaux vinaigrette
Sauté de dinde 🍴 au curry
Pommes de terre & brocolis
Gouda
Orange

31

Salade de pommes de terre 
Saucisse fumée
Tian de légumes
Yaourt nature
Poire

 Produits issus de l'agriculture biologique
 Poisson frais selon arrivage
 Produits locaux  Menu Circuits courts  Menu Végétarien
 Toutes les viandes sont françaises
 Fait maison

