

Semaine 18 du : lundi 01 MAI au dimanche 7er Mai 2017






	lundi 1 mai 2017	mardi 2 mai 2017	mercredi 3 mai 2017	jeudi 4 mai 2017	vendredi 5 mai 2017
Hors d'œuvre		Salade de lentilles 		Radis / beurre 	Salade Piémontaise à base de porc
Gestion des sans porc					Salade de pomme de terre au thon
Plat Principal		Steak haché sauce barbecue 		Sauté de porc à la moutarde 	Filet de lieu meunière
Gestion des sans porc				Sauté de dinde à la moutarde 	
Accompagnement		Carottes Bio sautées		Semoule bio	Haricots verts
Produits laitiers		"Vache qui rit" (Type Fromage fondu)		Tome de Savoie 	Yaourt nature sucre BIO
Dessert		Ananas frais 		Cocktail de fruits	Kiwi
Pain		Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 19 du : Lundi 08 au dimanche 14 Mai 2016






	lundi 8 mai 2017	mardi 9 mai 2017	mercredi 10 mai 2017	jeudi 11 mai 2017	vendredi 12 mai 2017
Hors d'œuvre		Salade sombrero		Céleri rémoulade	Pizza au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Paupiette de veau forestière		Bœuf bourguignon	Filet de Cabillaud sauce oseille
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Purée de pomme de terre		Ebly pilaf	Epinards béchamel
Produits laitiers		Yaourt brassé de région BIO		Emmental	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert		Pomme bicolore		Compote pommes Bio Thomas Leprince	Banane bio
Pain		 Pain		 Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine du 20 : Lundi 15 au dimanche 21 mai 2017

	lundi 15 mai 2017	mardi 16 mai 2017	mercredi 17 mai 2017	jeudi 18 mai 2017	vendredi 19 mai 2017
Hors d'œuvre	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette		Concombre bio vinaigrette	Quiche Lorraine (aux lardons de porc)
Gestion des sans porc					Quiche au thon
Plat Principal	Escalope de dinde viennoise	Sauté de bœuf au paprika		Kefta (boulette) végétale à la tomate	Pavé de saumon sauce safranée
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Choux fleurs bio en gratin	Boulgour pilaf		Semoule	Courgettes bio a la tomate
Produits laitiers	Yaourt Nature sucré	"Samos" (Type Fromage fondu)		Cantal jeune	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert	Kiwi	compotes pomme fraise Bio Thomas Leprince		Choux à la crème	Fraise au sucre
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain
				MENU VEGETARIEN	

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	 produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais

Semaine 21 : Lundi 22 au dimanche 28 mars 2017



	lundi 22 mai 2017	mardi 23 mai 2017	mercredi 24 mai 2017	jeudi 25 mai 2017	vendredi 26 mai 2017
Hors d'œuvre	Salade de blé composée	Betterave Bio vinaigrette			Salade de tomate vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Palette de porc à la diable 	Navarin d'agneau			Filet de lieu au citron 
Gestion des sans porc	Roti de veau au jus				
Accompagnement	Haricots plat d'Espagne	Riz Pilaf			Coudes rayées
Produits laitiers	Camembert BIO	"Petit Louis coque" (Type Fromage fondu)			Comté 
Dessert	Pomme golden 	Melon 			Compote pomme poire Bio Thomas Leprince 
Pain	Pain	Pain			Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 22 du : lundi 29 mai au dimanche 04 juin 2017

	lundi 29 mai 2017	mardi 30 mai 2017	mercredi 31 mai 2017	jeudi 1 juin 2017	vendredi 2 juin 2017
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Radis/beurre 		Salade de riz (riz Bio)	Salade sombrero
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de poisson meunière 	Colombo de porc 		Sauté de veau au Romarin	Brandade de poisson
Gestion des sans porc		Colombo de dinde 			
Accompagnement	Carottes Bio	Semoule BIO		Ratatouille	
Produits laitiers	Fromage blanc de la ferme d'Epagny 	"Kiri" (Type Fromage fondu)		St Paulin	Yaourt Nature sucré bio
Dessert	Pomme Golden 	Tropézienne		Tarte aux pommes	Fraises 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 23 du : lundi 05 au Dimanche 11 Juin 2017

	lundi 5 juin 2017	mardi 6 juin 2017	mercredi 7 juin 2017	jeudi 8 juin 2017	vendredi 9 juin 2017
Hors d'œuvre		Betterave BIO vinaigrette 		Concombre à la crème 	Pâté croute cornichons
Gestion des sans porc					Terrine de poisson
Plat Principal		Tajine de dinde au curry 		Chipolatas 	Pavé saumon sauce safrané
Gestion des sans porc				Crousti Fromage	
Accompagnement		Choux fleur fleurette		Purée de pomme de terre	Haricots verts BIO
Produits laitiers		Yaourt brassé Bio de réunion 		"Tartare nature" (Type Fromage fondu)	Buchette de chèvre
Dessert		Beignet à la framboise		Compote de pomme fraise Bio Thomas Leprince 	Cerises 
Pain		Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011









Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
			Boeuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	

Semaine 24 du : Lundi 12 au dimanche 18 juin 2017










	lundi 12 juin 2017	mardi 13 juin 2017	mercredi 14 juin 2017	jeudi 15 juin 2017	vendredi 16 juin 2017
Hors d'œuvre	Pastèque 	Salade de lentilles		Tarte aux fromages	Radis beurre
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Boulette sauce tomate 	Sauté de porc au caramel 		Emincé de dinde au champignons 	Quenelle de brochet sauce aurore
Gestion des sans porc		Filet de hoki pané			
Accompagnement	Ebly pilaf	Brocolis		Carottes Bio	Coquillettes Bio
Produits laitiers	."Kiri" (Type Fromage fondu)	Fromage blanc sucré Bio		Coulommiers 	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote de pomme bio Thomas Leprince 	Banane 		Melon Canarie 	Abricot au sirop
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011








Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 25 : du Lundi 19 au Dimanche 25 Juin 2017

	lundi 19 juin 2017	mardi 20 juin 2017	mercredi 21 juin 2017	jeudi 22 juin 2017	vendredi 23 juin 2017
Hors d'œuvre	Salade coleslaw (carottes Bio) 	Tomate vinaigrette		Salade iceberg 	Melon cavailon 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Longe de porc sauce moutarde 	Cordon bleu de dinde		Bœuf façon Stroganoff 	Filet de cabillaud sauce vierge 
Gestion des sans porc	Rôti de veau à la moutarde				
Accompagnement	Pomme vapeur	Petit pois		Farfalles	Ratatouille
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny 	"Babybel" (Fromage type fondu)		Camembert Bio 	Yaourt nature sucré bio
Dessert	Mousse chocolat	Compote de pomme framboise BIO de chez thomas le prince 		Oreillon de pêche au sirop	Eclair vanille
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	