

MENU

Semaine du 3 juin au 9 juin

Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin	Samedi 8 juin	Dimanche 9 juin
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------------------

MIDI



Salade de Tomates/feta	Carottes râpées	Melon	Salade d'haricots verts	Œuf dur mimosa	Rillettes/cornichons	Terrine de la mer
Sauté de dinde	Foie de veau	Cuisse de poulet	Escalope viennoise	Poisson du jour	Saucisse fumée	Rôti de veau farci
Coquillettes Chou-fleur	Semoule/Courgettes sautées	Petits pois/Carottes	Pates Tomates provençales	Pommes vapeurs/Champignons	Lentilles Choux de Bruxelles	Frites
Fruits	Crème catalane	Eclair au chocolat	Fromage blanc	Glace	Fruit	Gâteau basque

SOIR

Potage de légumes	Crémé champignon	Potage aux choux	Crème de légumes	Mouline campagnard	Potage du Barry	Bouillon de volaille
Jambonneau pané	Fruits de mer	Omelette piperade	Hachis Parmentier	Endives au jambon	Quiche lorraine	Jambon blanc
Salade verte	Riz		Mâche		Salade de tomate	Macédoine
yaourt	Abricots au sirop	Fruits	Entremet vanille	Mousse café	Crème chocolat	Compote

GOUTER

Pain d'épice	Yaourt	Gâteau « maison »	Fruits	Madeleine	Petit suisse	Petit beurre
--------------	--------	-------------------	--------	-----------	--------------	--------------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine du 10 juin au 16 juin

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------



MIDI



MENU ARMADA : Taboulé oriental	Sardine à l'huile	MENU ARMADA : Terrine de poisson aux légumes	Salade de thon/tomates	Salade grecque	Crêpes au fromage	Pâté de campagne
Beignets de poisson	Steak haché frais	Poisson meunière	Sauté d'agneau au curry	Poisson pané	Andouillette à la moutarde	Cuisse de canard confit
Trio de légumes allumettes	Chou romanesco/rösti	Potatoes	Haricots blancs Carottes	Riz au petits légumes	Semoule/ratatouille	Pommes noisettes haricots verts
Glace	Entremets au chocolat	Yaourt/madeleine	Flan pâtissier	Fruits	Ile flottante	Grillé aux pommes

SOIR

Potage de légumes	Soupe a l'oignon	Potage maraicher	Crème du Barry	Potage cultivateur	Soupe à la tomate	Potage Crécy
Gratin de pates aux dés de jambon	Nuggets de poulet	Œufs à la Florentine	Tarte paysanne	Omelette au chorizo	Pommes de terre farcies	Quenelles de volaille
	Julienne de légumes		Salade verte	Carottes Vichy		Purée de céleri
Liégeois au café	Banane	Petit suisse aux fruits	Crème dessert au caramel	Fruits	Fromage blanc	Compote de poire

GOUTER

Petit beurre	Yaourt aromatisé	Cake aux fruits	Fruits	Madeleine	Gâteau	Fruits
--------------	------------------	-----------------	--------	-----------	--------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine du 17 juin au 23 juin 2019

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------

MIDI



Concombre à la crème	Betterave mimosa	Carottes à l'antillaise	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Œufs mayonnaises	Croisillon du Barry
Saute de porc provençal	Boudin noir	Boulette d'agneau	Saucisse de Toulouse	Marée du jour	Palette à la diable	Poulet rôti au thym
Petit pois/Carottes	Pomme/purée	Poêlée de champignons Semoule	Lentilles Brunoise de légumes	Pommes vapeurs Brocolis	Riz/julienne de legumes	Frites
Fruits	Panna cotta aux fruits rouges	Glace	Entremets citron	Fruits	Danette au chocolat	Mille feuille

SOIR

Potage au cresson	Potage potiron	Velouté d'asperges	Trempepette de lait	<u>FETE DE LA MUSIQUE :</u>	Potage poireaux	Soupe à l'oseille
Spaghetti bolognaises	Tomates farcies	Quiche Lorraine	Bœuf cuit en salade		Croque monsieur	Courgette farcies
	Riz	Salade verte		BARBECUE	mâche	
Cocktail de fruits	Entremets vanille	Raisin	Pruneaux aux sirop		Flan nappé caramel	Yaourts aux fruits

GOUTER

Madeleine	Fruits	Semoule au lait	Petit beurre	Entremets	Gâteau	Banane
-----------	--------	-----------------	--------------	-----------	--------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine du 24 JUIN AU 30 JUIN

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------

MIDI



Salade de tomates	Macédoine mayonnaise	Rillettes de porc	Melon	Salade de moules	Betterave vinaigrette	Terrine de légumes
Côte de porc charcutière	Petit salé	Cuisse de poulet	Jambon grillé sauce au porto	Marée du jour	Escalope viennoise	Roti de bœuf
Carottes persillées Haricots plats	Purée de céleri Purée pois cassé	Jardinière de légumes	Semoule Ratatouille	Riz/brunoise de légumes	Pomme de vapeur Chou braisé	frites
Fruits	Choux chantilly	Compote de pomme « maison »	Yaourt à la vanille	Fruits	Compote de pommes framboises	Paris Brest

SOIR

Potage de légumes	Crème du Barry	Soupe de poisson	Potage crécy	Velouté de volaille	Potage minestrone	Potage de poireau
Bouchée aux fruits de mer	Omelette aux dès de jambon	Pâtes en salade	Hachis Parmentier	Tarte aux thon	Museau	Ravioli gratinés
Salade			Salade	Julienne de légumes	Pomme de terre vinaigrette	
Entremets café	Abricots au sirop	Fruits	Crème vanille	Semoule au lait	Compote de pêches	Liégeois au chocolat

GOUTER

Gâteau	Yaourts	Roulé à la confiture	Madeleine	Petit suisse	Gâteau	Fruits
--------	---------	----------------------	-----------	--------------	--------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine du 1 juillet au 7 juillet 2019

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
------------	------------	---------------	------------	---------------	-------------	---------------

MIDI



Pomelos	Saucisson à l'ail	Salade de surimi	Endives aux pommes	Cervelas en salade	Radis beurre	Terrine de la mer
Steak haché sauce au poivre	Emincé de dinde à la moutarde	Saucisses fumées	Sauté de lapin	Poisson du jour	Palette à la diable	Poulet chasseur
Navets braisés Fèves à l'ail	Pates Tomates provençales	Lentilles/chou braisé	Pommes de terre Carottes	Riz/ratatouille	Brocolis Pommes vapeurs	Jardinière de légumes
Fruits	Fromage blanc bio	Fruits	Liégeois au café	Fruits	Flan nappé caramel	Grillé à l'abricot

SOIR

Potage de légumes	Potage crécy	Potage cultivateur	Soupe à l'oignon	Potage maraicher	Velouté d'asperge	Bouillon de bœuf
Hachis de poisson	Bœuf cuit	Jambon blanc	Omelette piperade	Feuilleté poulet/poireaux	Tarte aux légumes	Jambonneau
Salade verte	Pommes de terre	Macédoine		Salade	Salade	Purée
Entremet pistache	Fruits	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Pêches au sirop	Banane	Yaourt aux fruits

GOUTER

Fruits	Roulé confiture	Gâteau	Yaourts	Cake	Petit suisse	Fruits
--------	-----------------	--------	---------	------	--------------	--------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.

MENU

Semaine du 8 juillet au 14 juillet 2019

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
------------	------------	----------------	-------------	----------------	--------------	----------------

MIDI



Taboulé a la menthe	Œufs mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Mortadelle	Melon	Salade de tomates féta	Andouille de Vire
Cordon bleu	Escalope à la normande	Bœuf bourguignon	Brochettes de dinde	Dos de colin/sauce beurre blanc	Boudin blanc	Roti de porc au miel
Pates Choux de Bruxelles	Champignons Petits pois	Pommes de terre Carottes	Semoule Légumes couscous	Riz aux petits légumes	Pomme/purée	Frites
Fruits	Crème renversée	Mousse au chocolat	Fruits	Entremets vanille	Fruits	Choux chantilly

SOIR

Potage à l'oseille	Potage minestrone	Potage à la tomate	Soupe de cresson	Crème du Barry	Bouillon de volaille	Velouté d'asperge
Endives au jambon	Langue froide en salade	Omelette	Courgette farcie	Nuggets de poulet/sauce tartare	Friand au fromage	Jambon
		Salade verte		Salade verte	Purée de carottes	Macédoine
Entremets praliné	Compote de pomme « maison »	Semoule au lait	Pruneaux au vin	Cocktail de fruits	Nectarine	Danette caramel

GOUTER

Pain d'épices	Yaourts	Fruits	Gâteau « maison »	Semoule	Madeleine	Petit beurre
---------------	---------	--------	-------------------	---------	-----------	--------------

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons en cas de doute à consulter les fiches techniques ingrédients laissées à votre disposition.