

Semaine du 13 au 19 Mai 2019

Menus n°1

Lundi 13

JAMBON DE PAYS
CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE
POTEE DE CHOUX PAYSANNE
EMMENTHAL
FRUIT

Mardi 14

FEUILLETE PÊCHEUR
FRICADELLE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE
RIZ BLANC
PETIT MOULE NATURE
FLAN AU CAMEL

Mercredi 15

TOMATES SALADE / MOZARELLA / BASILIC
STEACK DE VEAU AUX ECHALOTES
POMMES RISSOLEES
SAINT PAULIN
SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP

Jeudi 16

SALADE CHINOISE
NEMS DE POULET
NOUILLES CHINOISE AUX LEGUMES
VACHE QUI RIT
BEIGNET AUX POMMES

Vendredi 17

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
FILET DE HOKI AU VELOUTE
HARICOTS BEURRE SAUTES
FROMAGE BLANC NATURE
ANANAS ALEXANDRA

Menus n°2

Lundi 13

MAÏS ET BETTERAVES EN SALADE
RAVIOLIS AUX 4 FROMAGES
ENDIVES MEUNIERES
YAOURT NATURE
COMPOTE DE POMME / FRAMBOISE

Mardi 14

CELERI RAVE RÂPE / SARDINES
FOIE DE GENISSE A LA PROVENCALE
BOHEMIENNE DE LEGUMES
GOUDA
FRUIT

Mercredi 15

POIREAUX EN SALADE
RISSOLETTE DE PORC POËLEE
POIS CHICHES SAUCE POULETTE
RONDELE AIL ET FINES HERBES
DANY VANILLE

Jeudi 16

RADIS BEURRE
RÔTI DE DINDE PRINCESSE
PETITS POIS PROVENCAUX
FAISSELLE
MIEL

Vendredi 17

SALADE BERBERE
BEIGNET DE MERLUCHON
GRATIN DE BROCOLIS
MIMOLETTE
MOUSSE DE CREME DE MARRONS

Menus n°3

Lundi 13

MAÏS ET BETTERAVES EN SALADE
EPAULE D'AGNEAU AU FOUR
DUO DE COURGETTES PERSILLADE AU JUS
EMMENTHAL
FRUIT

Mardi 14

CELERI RAVE RÂPE
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE
POMMES DE TERRE VAPEUR
PETIT MOULE NATURE
FLAN AU CAMEL

Mercredi 15

POIREAUX EN SALADE
TRANCHE DE PORC AU GRILL
CHOUX DE BRUXELLES A L'INDIENNE
SAINT PAULIN
SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP

Jeudi 16

RADIS BEURRE
OMELETTE AU FROMAGE
COQUILLETES A LA REINE
VACHE QUI RIT
BEIGNET AUX POMMES

Vendredi 17

SALADE BERBERE
BROCHETTE DE POISSON NORMANDE
CÔTES DE BLETES AU BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE
ANANAS ALEXANDRA