

Les rencontres durables

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeu 16 Mai	Vendredi 17 Mai
BRUCASSÉE DE PORC AU PAPRIKA POMMES DE TERRRES RISSOLÉES VACHE QUI RIT • LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATES PERSILLÉES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE RIZ YAOURT NATURE SUCRÉ	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI COQUILLETES MINOLETTE FRUIT DE SAISON	SAUTÉ DE BœUF POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU JUS EMMENTAL POMMES DE ST PIERRE BROUCC	COLESRAW GRATIN DE POISSON À LA PROVENÇALE SEMIGOLE AUX POIVRONS CRÈME DESSERT À LA VANILLE

Animation Passion céréales

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeu 23 Mai	Vendredi 24 Mai
SALADE MÛLÉE PÂTES CARBONARA PLAT COMPLET	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON POISSON PANÉ CÉRÉALES GOURMANDES	JAMBON BLANC PURÉE DE LÉGUMES KIRI • FROMAGE BLANC SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES LANIÈRES À LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE VOLAILLE À LA MAROCAINE SEMIGOLE	CONCOMBRES AU MAIS GALETTES DE LENTILLES BRUNOISE À LA BÉCHAMEL CRÈME DESSERT

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeu 30 Mai	Vendredi 31 Mai
MACÉDOINE DE LÉGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS ET RIZ FLAN AU CHOCOLAT	DUO DE CRUDITÉS RÔTI DE BœUF FROID FRITES FRUIT DE SAISON	FILET DE LIÈU À LA NORMANDE CAROTTES À LA CRÈME ET POMMES DE TERRE EDAM FRUIT DE SAISON	FÉRIÉ	FÉRIÉ

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Mercredi 5 Juin	Jeu 6 Juin	Vendredi 7 Juin
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BOULE AU BœUF AUX ÉPICES DOUCES SEMIGOLE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	RÔTI DE PORC FROID SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS CŒUR DE BLÉ ET FONDUE DE LÉGUMES CHANTAILLOU • COCKTAIL DE FRUITS	MELON PAUPIETTE DE VEAU POÊLÉE DE LÉGUMES MARAÎCHÈRES PÂTISSERIE	TOMATES À LA VINAIGRETTE MELNIÈRE DE COLIN ÉPINARDS / RIZ PILAF VELOUTÉ BRUX

Lundi 10 Juin	Mardi 11 Juin	Mercredi 12 Juin	Jeu 13 Juin	Vendredi 14 Juin
FÉRIÉ	SALADE VERTE CORDON BLEU / KETCHUP FRITES COMPOTE	SAUTÉ DE VEAU GRATIN DE COURGETTES À LA VACHE QUI RIT EMMENTAL TARTE AU SUCRE	TABOULÉ FALAFELE HARICOTS VERTS À LA PROVENÇALE LE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE	MARMIÈRE DE POISSON À LA DIEPPOISE RIZ BLANC SAINT PAULIN • FRUIT DE SAISON

Rapats végétarien

Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Mercredi 19 Juin	Jeu 20 Juin	Vendredi 21 Juin
MELON ÉMINCÉ DE VOLAILLE POMMES DORÉES AU FOUR FROMAGE BLANC AROMATISÉ	COLESRAW AU GOURDA STEAK HACHÉ PÂTES ET SES DÉS DE TOMATES FRUIT DE SAISON	FILET DE LIÈU FLORENTINE PURÉE CAMEMBERT ANANAS AU SIROP	GALETTES DE SARAZIN CHAMPIGNONS POULET SALADE MÛLÉE FROMAGE AU SEL DE GUÉRANDE CRÊPES	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC MERCUREZ SEMIGOLE ET RATATOUILLE YAOURT AROMATISÉ

Balade en Bretagne

Lundi 24 Juin	Mardi 25 Juin	Mercredi 26 Juin	Jeu 27 Juin	Vendredi 28 Juin
CÉBRI RÊMOULADE BOULE DE VEAU MARENGO PÂTES LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	TOMATES À LA VINAIGRETTE RÔTI DE PORC À L'ESTRAGON FLAGOLETS COMPOTE DE POMMES	MITTONNADE DE BœUF FAÇON TAJINE SEMIGOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU FROMAGE CROUSTY POULET CORN FLAKES JARDINIÈRE DE LÉGUMES CRÈME DESSERT	FILET DE HOKI SAUCE CIBOUILLETTE PURÉE PÂTE DE FRUIT YAOURT NATURE SUCRÉ

Lundi 1er Juillet	Mardi 2 Juillet	Mercredi 3 Juillet	Jeu 4 Juillet	Vendredi 5 Juillet
CONCOMBRES À LA BILGARE NOISETINE D'AGNEAU FAÇON CURRY SEMIGOLE AUX COURGETTES FRUIT AU SIROP	RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE POMMES DE TERRE FROMAGE MELON	NORMANDIN DE VEAU PÂTES AUX LÉGUMES FROMAGE FLAN VANILLE	MACÉDOINE SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL RIZ FAÇON CANTONNAIS PÂTISSERIE	BETTERAVES VINAIGRETTE RAVIOLS SUISSE AROMATISÉ

Légende :

- RECETTE CUISINÉE
- BIO
- Repas à thème
- Repas végétarien
- VIANDE D'ORIGINE FRANCE
- PRODUIT REGIONAL