

## Menu semaine 20

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 15 mai	Mardi 16 mai	Mercredi 17 mai	Jeudi 18 mai	Vendredi 19 mai	Samedi 20 mai	Dimanche 21 mai
<b>POTAGES</b>	Légumes	Légumes	Patates Douces	Patates Douces	Bouillon de Volaille	Courgettes	Courgettes
<b>ENTRÉES</b>	Tomates, agrumes	Taboulé	Carottes, courgettes râpées	Salade rizzoni, tomates, olives	Concombre féta	Saucisson à l'ail beurre	Céleri rave raisin fromage blanc curry
<b>Plat 1</b>	Chipolatas	Steak haché Sce poivre	Émincé dinde Curry	Carbonnade flamande	Lasagnes Saumon	Brochette Volaille orientale	Rôti porc Sce pruneaux
	Purée Carottes poivrons	Cœur de céleri	Riz	Haricots beurre	Pâtes	Haricots verts	Écrasé P. de T.
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Poisson pané	Saucisse de Toulouse	Paupiette de veau	Omelette	Palette provençale	Tomates farcies	Aiguillette blé Pané feta
	Pâtes tricolores	Pois cassés	Courgettes persillées	Pommes de terre sautées	Trio de légumes aux brocolis	Boulgour	Ratatouille
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Purée Carottes poivrons	Cœur de céleri	Riz	Haricots beurre	Pâtes	Haricots verts	Écrasé P. de T.
<b>Fromages</b>	Petit Cabray chèvre	Carré Président	Saint Paulin	Emmental	Le petit Moulé fines herbes	Tomme noire	Pavé d'Affinois
<b>DESSERTS</b>	Pruneaux au vin	Faisselle confiture	Fruit de saison	Crème au chocolat	Fruit de saison	Mousse citron	Millefeuille

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 21

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 22 mai	Mardi 23 mai	Mercredi 24 mai	Jeudi 25 mai	Vendredi 26 mai	Samedi 27 mai	Dimanche 28 mai
<b>POTAGES</b>	Légumes	Légumes	Panais coriandre	Panais coriandre	Potimarron coco	Potimarron coco	Légumes
<b>ENTRÉES</b>	Taboulé Quinoa	Tomates, Cœurs de palmier	Courgettes râpées mozzarella	Concombre vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de pâtes, thon, poivron	Terrine forestière
<b>Plat 1</b>	Émincé bœuf Maître d'hôtel	Boudin blanc Sce Porto	Filet poulet Paprika	Petit salé	Filet poisson Sce crustacés	Escalope de dinde panée	Bœuf bourguignon
	Haricots verts	Purée de patate douce	Gratin de chou fleur	Lentilles	Riz basmati petits légumes	Duo de carottes	Pommes de terres
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Paupiette saumon Sce oseille	Jambon braisé	Steak haché à la normande	Œufs pochés	Tartiflette	Merguez	Cervelas Obernois
	Riz	Endives béchamel	Pâtes	Épinards Crème	Salade verte	Semoule Petits légumes	Julienne légumes
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Haricots verts	Purée de patate douce	Gratin de chou fleur	Lentilles	Riz basmati petits légumes	Duo de carottes	Pommes de terres
<b>Fromages</b>	Kiri	Milanette	Brebicrème	Saint Môret	Gouda	Brie	Comté
<b>DESSERTS</b>	Panna cotta fruits exotiques	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote Ananas et gâteau beurre	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Tarte grillée à la cerise

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 22

N° **FR**  
33.374.001  
**CE**

PAIN : oui  non

	<b>Lundi</b> 29 mai	<b>Mardi</b> 30 mai	<b>Mercredi</b> 31 mai	<b>Jeudi</b> 1 juin	<b>Vendredi</b> 2 juin	<b>Samedi</b> 3 juin	<b>Dimanche</b> 4 juin
<b>POTAGES</b>	Légumes	Tomates vermicelles	Tomates vermicelles	Navets carottes	Navets carottes	Minestrone	Minestrone
<b>ENTRÉES</b>	Betteraves maïs	Rillettes de sardine	Carottes pousses de soja	Lentilles, œuf, maïs	Tomates, haricots verts, échalotes	Saucisson Beurre	Concombre et radis
<b>Plat 1</b>	Boulettes bœuf bolognaise	Filet poulet Grillé	Sauté porc caramel	Paupiette veau	Saumonette Sce américaine	Émincé bœuf Thai	Paella
	Spaghetti	Poêlée légumes Méridionale	Riz cantonnais	Brocolis crémeux	Boulgour Brunoise Légumes	Wok légumes	Riz
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Poisson meunière	Steak de veau	Omelette	Poulet rôti	Hâchi parmentier	Saucisse	Escalope de blé panée
	Julienne de légumes	Pommes de terre duchesse	Courgettes curry	Pommes de terre sautées	Salade verte	Purée	Tajine de légumes
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Spaghetti	Poêlée légumes Méridionale	Riz cantonnais	Brocolis crémeux	Boulgour Brunoise Légumes	Wok légumes	Riz
<b>Fromages</b>	Camembert	Vache qui rit	Saint Paulin	Six de Savoie	Saint nectaire	Tatare	Cantal
<b>DESSERTS</b>	Soupe de fruits rouges à la menthe	Crème pistache	Compote Cassis et boudoir	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Salade de fruits	Tarte Pomme rhubarbe

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 23

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin	Vendredi 9 juin	Samedi 10 juin	Dimanche 11 juin
<b>POTAGES</b>	Légumes	Lentilles corail	Lentilles corail	Fenouil courgettes	Fenouil courgettes	Champignons romarin	Champignons romarin
<b>ENTRÉES</b>	Carottes râpées œuf	Betteraves tomates basilic	Mousse de foie cornichon	Céleri rémoulade graine de moutarde	Pizza légumes	Artichaut tomate feta	Quiche Lorraine
<b>Plat 1</b>	Saucisse Toulouse Sce échalote	Omelette fromage	Paleron de bœuf braisé	Boudin noir aux oignons	Filet de poisson Sce beurre rouge	Merguez	Filet Mignon crème moutarde
	Cœur de Céleri sauté	Tomates provençales	Brocolis béchamel	Purée aux deux pommes	Battonniere de légumes	Poêlée d'Aubergines	Pommes rosti
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Poisson sauce blanche	Paupiette de bœuf	Steak de poulet sauce normande	Cordon bleu	Tomates farcies	Pilon de poulet Tex Mex	Accras de riz thai panés
	Céréales gourmandes	Pâtes	Petits pois carottes	Haricots verts	Riz pilaf	Céréales Méditerranéennes	Trio de légumes
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Cœur de Céleri sauté	Tomates provençales	Brocolis béchamel	Purée aux deux pommes	Battonniere de légumes	Poêlée d'Aubergines	Pommes rosti
<b>Fromage</b>							
<b>DESSERTS</b>	Crème pâtissière et fruits confits	Compote vanille et Spéculos	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Flan chocolat	Tarte grillée à l'abricot

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 24

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin	Samedi 17 juin	Dimanche 18 juin
<b>POTAGES</b>	Légumes	Velouté d'oseille	Velouté d'oseille	Carottes céleri	Carottes céleri	Petits pois au lard	Petits pois au lard
<b>ENTRÉES</b>	Concombre crème ciboulette	Œuf dur sauce cocktail	Carottes râpées à l'ail	Salade de riz niçoise au thon	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte de volaille cornichon	Salade verte tomates maïs vinaigrette
<b>Plat 1</b>	Filet de poulet grillée	Poisson pané	Échine de porc poêlée	Émincé de bœuf sauce dijonnaise	Blanquette de poisson	S.H. de bœuf beurre maître d'hot.	Cassoulet
	Polenta crémeuse	Ratatouille	Pommes de terre sautées	Gratin de chou fleur	Julienne de Légumes	Courgettes béchamel	Haricots blancs carottes
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Paupiette mer Sce beurre blanc	Brochette de porc provençale	Pizza Bolognaise	Poulet rôti	Andouillette	Rissolette de veau	Omelette
	Brocolis	Pâtes	Salade verte	Gnocchi à la tomate	Pommes duchesse	Pâtes tricolores	Salsifis
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Polenta crémeuse	Ratatouille	Pommes de terre sautées	Gratin de chou fleur	Julienne de Légumes	Courgettes béchamel	Haricots blancs carottes
<b>Fromage</b>							
<b>DESSERTS</b>	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison	Crème praliné	Fruit de saison	Compote Banane et petit beurre	Abricot au sirop léger	Tarte au citron

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
 Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 25

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 19 juin	Mardi 20 juin	Mercredi 21 juin	Jeudi 22 juin	Vendredi 23 juin	Samedi 24 juin	Dimanche 25 juin
<b>POTAGES</b>	Légumes	Bouillon vermicelles	Bouillon vermicelles	Tomates basilic	Tomates basilic	Minestrone	Minestrone
<b>ENTRÉES</b>	Céleri branche et rave, poivrons rouge et maïs	Tomates feta olive	Concombre vinaigrette	Salade de quinoa crevettes ananas	Pâté de tête sauce ravigote	Betteraves haricots verts	Pissaladière
<b>Plat 1</b>	Rôti de dinde sauce tomate	Jambon braisé	Boulettes agneau épices	Mijoté de bœuf Strogonof	Merlu meunière	Sauté de poulet basquaise	Gibelotte de lapin
	Pâtes	Mogettes	Tajine de légumes	Carottes au jus	Riz piperade	Gratin de courgettes	Pommes de terre sautées
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Poisson sauce rouille	Steak haché de veau	Escalope volaille à l'italienne	Œuf mollet	Paupiette bœuf Sce madère	Rissolette de veau	Quiche Lorraine
	Poêlées de légumes	Endives braisées	Blé	Purée p. de t. épinards	Haricots beurre	Pâtes sauce tomate	Salade verte
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Pâtes	Mogettes	Tajine de légumes	Carottes au jus	Riz piperade	Gratin de courgettes	Pommes de terre sautées
<b>Fromage</b>							
<b>DESSERTS</b>	Pomme au four au miel	Fruit de saison	Compote framboise et madeleine	Crème chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tarte grillée à la pomme

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.

## Menu semaine 26

NOM : \_\_\_\_\_

PAIN : oui  non

FR 33.374.001 CE	Lundi 26 juin	Mardi 27 juin	Mercredi 28 juin	Jeudi 29 juin	Vendredi 30 juin	Samedi 1 juillet	Dimanche 2 juillet
<b>POTAGES</b>	Légumes	Velouté Carottes curry	Velouté Carottes curry	Bouillon Pot au feu	Bouillon Pot au feu	Chou Fleur	Chou fleur
<b>ENTRÉES</b>	Concombre à la crème	Tomates mozzarella	Piémontaise	Radis beurre	Œuf Mayonnaise	Pâté de campagne	Betteraves échalotes
<b>Plat 1</b>	Sauté de porc chasseur	Tagliatelles aux fruits de mer	Filet de poulet à la normande	Émincé de bœuf Mironton	Filet de poisson sauce nantaise	Sauté de dinde marengo	Rôti de bœuf
	Haricots plats	Pâtes	Poêlée champêtre	Boulgour	Courgettes	Riz	Épinards à la crème
<b>OU</b>							
<b>Plat 2</b>	Poisson pané	Steak de veau	Omelette aux herbes	Poulet rôti	Steak haché tomate	Boudin noir aux pommes	Cordon bleu
	Riz petits légumes	Cœur de fenouil	Pommes de terre sautées	Salsifis sautés	Coquillettes	Endives braisées	Petits pois carottes
<b>OU</b>							
<b>Plat 3</b>	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon
	Haricots plats	Pâtes	Poêlée champêtre	Boulgour	Courgettes	Riz	Épinards à la crème
<b>Fromage</b>							
<b>DESSERTS</b>	Crème pâtissière abricot	Fruit de saison	Compote vanille et Spéculos	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison	Ananas au sirop	Tarte normande

000000Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Pour un bon équilibre, nous vous conseillons le choix du plat 1.  
 Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.