

Menus scolaires

Client :

Semaine du 22 au 26 avril 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		LUNDI DE PÂQUES				
	B						
MARDI	A		Pamplemousse	Viennoise de dinde et ketchup	Petits pois	Carré fondu	Compote de fruits bio
	B		Pamplemousse	Viennoise de dinde et ketchup	Petits pois	Carré fondu	Compote de fruits bio
JEUDI	A		Betteraves bio vinaigrette	Rôti de bœuf local (VBF)	Tortis bio	Mimolette	Donut
	B		Salade Marco Polo	Emincé de volaille bio à la Normande	Chou-fleur béchamel	Mimolette	Donut
VENDREDI	A		Salade verte	Hachis Végétarien	(plat complet)	Emmental râpé	Fruit frais
	B		Radis roses	Brandade de poisson	(plat complet)	Emmental râpé	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 29 au 03 mai 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Grignottines de porc au jus*	Purée de pommes de terre	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio
	B		Feuilleté au fromage	Haut de cuisse de poulet	Haricots beurre	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio
MARDI	A		Salade verte	Œuf dur, chou-fleur et pdt béchamel	(plat complet)	Edam bio	Beignet aux abricots
	B		Salade de riz à la niçoise	Jambon braisé*	Brunoise de légumes	Edam bio	Beignet aux abricots
JEUDI	A		Taboulé	Colin meunière	Carottes locales au curcuma	Bûche au chèvre	Fruit frais
	B		Céleri local rémoulade	Omelette bio à la ciboulette	Gratin de pâtes	Bûche au chèvre	Fruit frais
VENDREDI	A		Tomates vinaigrette	Sauté de bœuf local au romarin (VBF)	Macaroni bio	Petit moulé local	Cocktail de fruits
	B		Betteraves aux pommes	Filet de poisson sauce aurore	Boulgour bio	Petit moulé local	Cocktail de fruits

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 06 au 10 mai 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	<input type="checkbox"/>	Carottes râpées locales à l'orange	Filet de poulet façon tajine	Semoule bio	Mimolette	Fromage blanc local aux fruits
	B	<input type="checkbox"/>	Crêpe aux champignons	Steak végétarien local aux oignons	Tomate provençale	Mimolette	Fromage blanc local aux fruits
MARDI	A	<input type="checkbox"/>	Salade de lentilles bio vinaigrette au ketchup	Rôti de bœuf local (VBF)	Haricots beurre persillés	Carré de ligueil	Fruit frais local
	B	<input type="checkbox"/>	Salade verte	Hachis Parmentier	(plat complet)	Carré de ligueil	Fruit frais local
JEUDI	A	<input type="checkbox"/>	Salade composée	Saucisse de Toulouse braisée locale*	Petits pois bio aux oignons	Crème anglaise	Gâteau local aux agrumes
	B	<input type="checkbox"/>	Salade verte	Brandade de poisson	(plat complet)	Crème anglaise	Gâteau local aux agrumes
VENDREDI	A	<input type="checkbox"/>	Cervelas et cornichons*	Tomate farcie	(plat complet)	Carré fondu	Fruit frais
	B	<input type="checkbox"/>	Salade de pommes de terre	Emincé de volaille bio sauce barbecue	Brocolis bio béchamel	Carré fondu	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 13 au 17 mai 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Salade de maïs vinaigrette à l'échalotte	Boulettes d'agneau sauce aux 4 épices	Légumes couscous	Petit suisse aromatisé local	Fruit frais local
	B		Macédoine mayonnaise	Œufs durs à la crème	Pommes de terre à la béchamel	Petit suisse aromatisé local	Fruit frais local
MARDI	A		Radis roses croq'en sel	Colin meunière	Carottes Vichy locales	Montcadi	Donuts
	B		Haricots verts à l'échalotte	Grignottines de porc sauce brune*	Pâtes bio au beurre	Montcadi	Donuts
JEUDI	A		Concombre à la ciboulette	Pâtes façon carbonara*	(plat complet)	Emmental râpé	Compote de fruits bio
	B		Croissillon Dubarry	Poulet rôti à l'origan	Haricots verts persillés bio	Emmental bio	Compote de fruits bio
VENDREDI	A		Salami*	Riz garni végétarien (lentilles, riz, haricots rouges, dés de tomates)	(plat complet)	Brie	Fruit frais
	B		Taboulé	Hoki sauce aurore	Printanière de légumes	Brie	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 20 au 24 mai 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Céleri local vinaigrette au fromage blanc	Jambon de dinde	Penne bio	Tomme blanche	Compote de fruits bio
	B		Tomate croq'	Galette végétarienne au soja	Carottes locales à la crème	Tomme blanche	Compote de fruits bio
MARDI	A		Salade à l'emmental	Sauté de porc aux olives*	Petits pois bio à l'anglaise	Dés d'Emmental	Gaufre liégeoise
	B		Radis roses croq en sel	Boulettes de bœuf bio sauce ketchup	Boulgour bio	Emmental bio	Gaufre liégeoise
JEUDI	A		Rillettes*	Tortillas	(plat complet)	Vache qui rit	Cocktail de fruits
	B		Melon	Emincé de volaille local sauce tomate	Epinards et pommes de terre béchamel	Vache qui rit	Fruit frais
VENDREDI	A		Betteraves vinaigrette à la framboise	Dos de colin sauce crème	Riz bio façon paëlla	Yaourt sucré bio	Fruit frais local
	B		Carottes râpées locales au maïs	Kefta d'agneau au curry	Julienne de légumes	Yaourt sucré bio	Fruit frais local

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 27 au 31 mai 2019

		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	Radis roses croq'en sel	Parmentier de bœuf	(plat complet)	Saint Paulin	Petits suisse aromatisés locaux
	B	Pamplemousse	Œuf dur à la crème	Epinards et pommes de terre béchamel	Saint Paulin	Petits suisse aromatisés locaux
MARDI	A	Concombre vinaigrette à l'aneth	Merguez locale	Semoule et légumes couscous	Yaourt sucré local	Fruit frais
	B	Feuilleté à la viande*	Normandin de veau sauce brune	Haricots beurre	Yaourt sucré local	Fruit frais
JEUDI	A	FERIE				
	B					
VENDREDI	A	Salade de pâtes, vinaigrette aux dés de tomates	Filet de poulet sauce au curry	Carottes locales persillées	Tomme grise	Fruit frais
	B	Tomate croq'	Pané fromagé	Pâtes bio au beurre	Tomme grise	Fruit frais

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 03 au 07 juin 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Salade de pommes de terre à la ciboulette	Normandin de veau sauce forestière	Brocolis bio aux oignons	Yaourt sucré bio	Fruit frais
	B		Salade Marco polo	Bouchées de poulet au thym	Blé doré bio	Yaourt sucré bio	Fruit frais
MARDI	A		Carottes râpées locales à l'orange	Jambon braisé*	Frites au four	Petit moulé local ail et fines herbes	Compote de fruits bio
	B		Radis roses croq'en sel	Omelette bio nature	Chou-fleur bio au curry	Petit moulé local ail et fines herbes	Compote de fruits bio
JEUDI	A		Concombre vinaigrette	Poulet macaronis à la méridionale	(plat complet)	Chantaillou	Crème dessert
	B		Melon	Grignottines de porc au jus*	Pommes de terre sautées	Chantaillou	Crème dessert
VENDREDI	A		Salade verte aux croutons	Poisson pané	Courgettes et pdt béchamel	Crème anglaise	Génoise au chocolat
	B		Taboulé oriental	Steak végétarien à l'oignon	Tomate provençale	Crème anglaise	Génoise au chocolat

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 10 au 14 juin 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		FERIE				
	B		FERIE				
MARDI	A		Betteraves rouges	Cordon bleu	Petits pois au jus	Petit moulé local	Flan vanille
	B		Betteraves rouges	Cordon bleu	Petits pois au jus	Petit moulé local	Flan vanille
JEUDI	A		Carottes râpées locales vinaigrette	Salade de pdt, jambon, tomate, vinaigrette au fromage blanc*	(plat complet)	Edam bio	Fruit frais
	B		Macédoine mayonnaise	Hoki sauce citronnée	Riz créole bio	Edam bio	Fruit frais
VENDREDI	A		Tomate vinaigrette à l'huile d'olive	Filet de colin sauce provençale	Semoule bio	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio
	B		Crêpe au fromage	Omelette bio nature	Haricots verts bio ail et persil	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus scolaires

Client :

Semaine du 17 au 21 juin 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Taboulé	Emincé de poulet bio sauce aigre-doux	Carottes locales persillées	Bûche au chèvre	Fruit frais
	B		Radis roses croq'en sel	Pané fromagé	Semoule bio arlequin	Bûche au chèvre	Fruit frais
MARDI	A		Salade verte	Colin meunière	Riz bio à la tomate	Edam bio	Mousse chocolat
	B		Pamplemousse	Hachis Parmentier	(plat complet)	Edam bio	Mousse chocolat
JEUDI	A		Crêpe aux champignons	Rôti de porc sauce aux pommes*	Chou-fleur bio béchamel	Petit moulé	Crêpe au sucre locale
	B		Pastèque	Grignottines de porc au jus*	Brunoise de légumes	Petit moulé	Crêpe au sucre locale
VENDREDI	A		Melon	Gratin de la mer aux penne	(plat complet)	Yaourt aromatisé local	Fruit frais bio
	B		Quiche aux légumes	Tomate farcie	(plat complet)	Yaourt aromatisé local	Fruit frais bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

REPAS A THEME

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus écoles

Client :

Semaine du 24 au 28 juin 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	Concombre vinaigrette	Boulettes d'agneau au curry	Semoule bio	Carré de Ligueil	Flan à la vanille
	B	Tomate croq'	Saucisse-lentilles locales*	(plat complet)	Carré de Ligueil	Flan à la vanille
MARDI	A	Salade de riz vinaigrette à la tomate	Sauté de volaille au jus	Courgettes et pommes de terre béchamel	Carré fondu	Fruit frais bio
	B	Croisillon Dubarry	Filet de poisson sauce provençale	Lentilles bio	Carré fondu	Fruit frais bio
MERCREDI	A	Cake au fromage local	Rôti de bœuf local (VBF)	Jardinière de légumes sauce au curcuma	Yaourt aromatisé local	Fruit frais local
	B	Radis roses croq'en sel	Pané fromagé	Carottes braisées locales	Yaourt aromatisé local	Fruit frais local
JEUDI	A	Œuf dur mayonnaise	Lasagnes au saumon	(plat complet)	Mimolette	Compote de fruits bio
	B	Macédoine de légumes vinaigrette	Œuf dur à la crème	Epinards et pommes de terre béchamel	Mimolette	Compote de fruits bio
VENDREDI	A	Pastèque	Poisson pané	Haricots verts bio à l'échalotte	Petit moulé local	Moelleux au citron confit
	B	Melon	Boulettes de bœuf sauce ketchup	Semoule bio arlequin	Petit moulé local	Moelleux au citron confit

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Animation

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019

Menus écoles

Client :

Semaine du 01 au 05 juillet 2019

		cochez votre choix	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A		Tomate vinaigrette à la framboise	Paupiette de veau sauce champignons	Pâtes bio au beurre	Camembert local	Compote de fruits bio
	B		Pamplemousse	Brandade de poisson	(plat complet)	Camembert local	Compote de fruits bio
MARDI	A		Lentilles vinaigrette	Emincé de poulet bio sauce Tandoori	Haricots beurre	Yaourt sucré local	Fruit frais
	B		Tomate croq'	Chipolatas locales au jus*	Pommes noisettes	Yaourt sucré local	Fruit frais
MERCREDI	A		Pastèque	Nuggets de volaille	Purée de pommes de terre	Carré fondu bio	Mousse chocolat
	B		Œuf dur mayonnaise	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Haricots beurre	Carré fondu bio	Mousse chocolat
JEUDI	A		Tarte au fromage	Marmite de poisson	Petits pois et carottes	Petit suisse aromatisé local	Fruit frais
	B		Salade composée	Boulettes de volaille sauce moutarde	Boulgour bio	Petit suisse aromatisé local	Fruit frais
VENDREDI	A		Pique-nique (eau, sandwich club au thon, chips, yaourt à boire, gaufrette)				
	B						

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Animation

Produit biologique



Produit local



Menus à retourner avant le 01 avril 2019