

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI 2018	DU 14 AU 18	Concombre bulgare Filet de poisson meunière Petits pois carottes Camembert Yaourt au sucre	Carottes râpées Paëlla Emmental Compote de fruit	Betteraves rouges Quennelles de brochet sauce nantua Haricots verts à l'ail Fromage fondu Fruit de saison	Repas Franc Comtois Salade verte au comté Saucisse à cuire Pommes de terre vapeur Cancoillotte Tarte aux myrtilles	Salade de pâtes Daube de bœuf à la provençale Carottes à l'ail Gouda Fruit de saison
	DU 21 AU 25	FERIE	Rosette Filet de colin sauce ciboulette Riz Courgettes provençales Mimolette Fruit de saison	Céleri vinaigrette Pennes à la bolognaise Fromage frais Crème dessert vanille	Pousse d'épinard vinaigrette au miel Rôti de porc niçois Semoule Poêlée de légumes Brie Petits suisses aromatisés	Pizza Emincé de veau à la tomate Duo de haricots Yaourt nature Fruit de saison
	DU 28 AU 01	Sauté de porc sauce soubise Purée de courgettes Saint Paulin Fruit de saison	Salade de tomate Emincé de volaille sauce crémeuse Gratin de blette et pommes de terre Fournol Yaourt aux fruits	Champignons à la crème Rougail saucisse Riz Fromage fondu Salade de fruit	Macédoine de légumes Estouffade de bœuf à la provençale Ratatouille Petits suisses Mousse au chocolat	Salade d'agrumes Filet de poisson sauce curry Blé aux légumes Edam Fruit de saison
JUIN 2018	DU 04 AU 08	Salade de radis au fromage blanc Bouchée à la reine Riz Petits suisses au sucre Fruit de saison	Cœur de palmier Petit salé aux lentilles Vache qui rit® Compote de fruit	Pâté de campagne Cuisse de poulet Haricots verts Chèvre Tarte aux cerises	Salade verte mimosa Filet de cabillaud au beurre blanc Pommes de terre vapeur Camembert Yaourt nature sucré	Rillettes de thon Sauté de bœuf aux champignons Choux fleurs à la polonaise Tomme de la Vezouze Crème dessert
	DU 11 AU 15	Poireaux vinaigrette Emincé de veau sauce forestière Semoule Poêlée de légumes Coulommiers Nappé caramel	Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara Emmental râpé Fruit de saison	Piémontaise Sauté de volaille Haricots verts à l'ail Fromage frais Compote de fruit	Salade de radis et maïs Parmentier de bœuf à la provençale Rouy Fruit de saison	Tomate vinaigrette Poisson pané Petits pois carottes Yaourt nature Clafoutis aux fruits
	DU 18 AU 22	Salade de fond d'artichaut Poulet basquaise Coquillettes Yaourt nature sucré Fruit de saison	Melon Gratin de poisson Boulgour Cantal Liégeois chocolat	Salade floridica (Maïs, pousse de soja et haricots) Omelette aux herbes Ratatouille Bleu Fruit de saison	Carottes râpées Tomates farcies Riz Munster Pastèque	Tarte aux poireaux Sauté de volaille au lait de coco Haricots beurre Fromage fondu Compote de fruit
	DU 25 AU 29	Courgettes râpées Steak haché sauce barbecue Frites / Potatoes Comté Fruit de saison	Choux fleurs vinaigrette Sauté de porc au paprika Flan de légumes Tomme blanche Pâtisserie	Radis croque sel Cuisse de poulet rôti Coquillettes Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Repas froid Carottes râpées Rosbeef sauce béarnaise Salade de pommes de terre Gouda Yaourt aromatisé	Pâté de croute Poisson meunière Epinards béchamel Yaourt nature Fruit de saison
JUILLET 2018	DU 02 AU 06	Pâté de foie Joue de porc à la provençale Courgettes à la tomate Brie Salade de fruit	Salade de concombre féta Sauté de bœuf aux poivrons Blé Gruyère Crème dessert caramel	Tomates cerises Hamburger Chips Fromage fondu Yaourt à la fraise Bio	Friand au fromage Emincé de volaille aux épices Pommes noisettes Tomate à la provençale Fromage frais Fruit de saison	Melon Blanquette de poisson Riz Carottes Fromage Pâtisserie