

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2019	DU 22 AU 26		<b>Coleslaw</b> Chipolata Potatoes Emmental Crème dessert	Taboulé Pilon de poulet sauce barbecue Gratin de choux fleurs Yaourt nature Fruit de saison	<b>Pâques</b> Œufs mimosa Agneau au romarin Ecrasé de pommes de terre Saint Nectaire Pâtisserie	<b>Carottes râpées</b> Filet de poisson à la crème ciboulette Riz Camembert Fruit de saison
	DU 29 AU 3	Pizza Blanquette de poisson Boulgour aux légumes Fromage Bio Yaourt aromatisé	Concombre à la crème <b>Bœuf mode</b> aux carottes Vichy Mimolette Fruit de saison		Salade de <b>pommes de terre</b> <b>Sauté de porc</b> à la moutarde Brocolis Brie Flan praliné	Betteraves rouges Emincé de poulet façon kebab, sauce fromage blanc Pommes sautées Yaourt nature Fruit de saison
MAI 2019	DU 6 AU 10	<b>Charcuterie</b> Gigolette de lapin Spaetzles Gouda Fruit de saison	Salade hawaïenne Chili con carne Fromage fondu Crème dessert		<b>Salade composée</b> Filet de colin à la tomate Choux de Bruxelles <b>Fromage blanc</b> Pâtisserie	Céleri remoulade <b>Knack de volaille</b> Blé aux légumes St Paulin Yaourt aromatisé
	DU 13 AU 17	Œufs durs vinaigrette Filet de poisson meunière Petits pois à la française Chèvre <b>Fruit de saison</b>	Concombre <b>Sauté de porc</b> au paprika Riz Bleu Petits suisses aromatisés	Rosette <b>Steak haché</b> Carottes à l'ail <b>Yaourt nature sucré</b> Salade de fruits frais	<b>Italie</b> Salade de tomate mozzarella Pennes à la Sicilienne (thon, câpres, olives noires, courgettes) Gorgonzola Panna cotta aux fruits rouges	Salade de soja maïs Sauté de veau aux champignons Gratin de blette et pommes de terre <b>Munster</b> Compote pomme rhubarbe
	DU 20 AU 24	Radis roses Cordon bleu Choux fleurs persillés St Paulin <b>Fromage blanc</b> au coulis de fruits	Salade de haricots verts Lasagne bolognaise <b>Salade verte</b> Brie <b>Fruit de saison</b>	1/2 croque Mr Œufs durs à la florentines Pommes de terre vapeur Fromage fondu Mousse au chocolat	Salade de tomate maïs Gratin de quenelles de brochet sauce Nantua Julienne de légumes St Nectaire <b>Fruit de saison</b>	Salade de riz au thon <b>Sauté de volaille</b> Ratatouille Yaourt nature Pâtisserie
DU 27 AU 31	Coleslaw Filet de merlu au beurre blanc Haricots verts Fromage Bio Crème dessert	Salade de pâtes <b>Sauté de bœuf</b> Gratin de courgettes Edam Compote de fruits	Pâté de foie Quiche Salade verte Fromage fondu Fruit de saison			



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
JUN 2019	DU 3 AU 7	Céleri au citron <b>Cuisse de poulet aux herbes</b> Coquillettes Yaourt nature Fruit au sirop	Sardine à la tomate Couscous boulette d'agneau Semoule Légumes couscous <b>Fromage Bio</b> Banane au chocolat	Salade verte aux croutons Filet de colin sauce citronnée Epinards à la crème Mimolette <b>Fruit de saison</b>	Fenouil au miel Tranche de bœuf sauce barbecue Pommes de terre rissolées <b>Fromage Local</b> <b>Crème dessert</b>	Carottes râpées <b>Rôti de porc au jus</b> Courgettes Comté <b>Fruit de saison</b>
	DU 10 AU 14		Salade de tomates <b>Estouffade de bœuf</b> Printanière de légumes Cantal <b>Crème dessert</b>	Betteraves bulgare Sauté de porc Pâtes Coulommiers Fruit de saison	1/2 pamplemousse Paëlla Petits suisses <b>Compote de fruits</b>	Charcuterie Filet de cabillaud sauce blanche Purée de céleri <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b>
	DU 17 AU 21	<b>Salade de quinoa</b> Escalope de volaille panée Ratatouille St Nectaire Nappé caramel	Radis roses Blanquette de poisson Blé aux légumes <b>Camembert</b> Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Omelette au fromage Pommes de terre rôties <b>Fromage</b> Compote de fruits	<b>Mexique</b> Guacamol, salsa de tomate Poulet à la mexicaine aux haricots rouges et maïs Riz blanc <b>Yaourt nature</b> Pastel de chocolat (gâteau chocolat amandes)	Macédoine à la russe <b>Jambon braisé au miel</b> Courgettes sautées, pommes de terre méridionale Emmental Fruit de saison
JUL 2019	DU 24 AU 28	<b>Concombre</b> Poisson meunière Purée Dubarry Mimolette <b>Yaourt aromatisé</b>	Tomate vinaigrette Moussaka (avec pommes de terre) Fromage fondu <b>Fruit de saison</b>	Courgettes râpées Pâtes à la carbonara Comté <b>Crème dessert</b>	Radis <b>Bœuf mode</b> aux carottes Munster Fruit de saison	<b>Repas froid</b> <b>Rôti de dinde</b> sauce béarnaise Taboulé Salade verte Yaourt aromatisé <b>Compote</b>
	DU 1 AU 5	Charcuterie <b>Emincé de volaille</b> aux épices Duo de haricots verts et jaunes <b>Fromage Bio</b> Pastèque	Concombre Filet de poisson sauce Nantua <b>Purée Crécy</b> Tomme blanche <b>Fruit de saison</b>	Céleri vinaigrette Tomate farcie Boulgour <b>Munster</b> Compote de fruits	<b>Fin d'année</b> Salade de carottes Assiette anglaise Chips Yaourt à boire Madeleine	Melon <b>Sauté de bœuf</b> <b>Gratin de courgettes</b> Fromage fondu Pâtisserie