




# Menus de la Semaine du 1 au 5 mai 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>JOUR FERIE</b>	Radis beurre  Raviolis à la volaille Vache Grosjean Yaourt aromatisé framboises Bio Spsv tortellinis 4 fromages	Céleri rémoulade Filet de hoki sauce ciboulette Riz créole Rondelé nature Moelleux au citron Spsv idem	Salade verte et mimolette Emincée de volaille à l'estragon Boulgour Ratatouille Brie Compote allégée pomme cassis Spsv Merlu sce crème	 <b>Salade de tomates au crumble</b> Filet de lieu sauce citron Pommes vapeur Yaourt nature Fruit de saison  Spsv idem

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

***Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges***

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née, élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 8 au 12 mai 2017




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>JOUR FERIE</b>	Dips(batonnets) de carottes sauce fromage blanc ciboulette  Hachis Parmentier Camembert Crème dessert parfum caramel Spsv : parmentier de poisson	Salade de Radis Bœuf Bourguignon Coquillettes Yaourt nature Fruit de saison Spsv pané du fromage 	Friand au fromage Tortilla campesina (omelette pomme de terre) Haricots verts Gouda <b>Smoothie fraises pastèque</b> <b>Spsv idem</b> 	Salade de riz Filet de hoki sauce champignons Tian de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison  Spsv idem

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges**

La viande d'origine bovine dans nos menus  
Née , élevée et abattue en FRANCE

# Menus de la Semaine du 15 au 19 mai 2017






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts	Salade de riz Niçoise	Betteraves rouges vinaigrette	<b>Cake tomates,poivrons</b>	Carottes râpées
Aiguillette de poulet sauce basilic crémeuse	Gratin de poisson,	Burger de bœuf sauce estragon	Moelleux de veau sauce barbecue	Croque Monsieur
Pennes	Blettes meunière	Blé	Haricots verts persillés	Petits pois étuvés
Comté	Fraidou	Saint Nectaire	Yaourt nature	Saint Paulin
Fruit de saison 	Compote pomme	Flan nappé au caramel	Salade de fruits frais	Moelleux à la fraise
Spsv omelette	<b>Spqsv Idem</b>	Spsv colin sce citronnette	Spsv Pané du fromager 	Spsv Crêpe au fromage 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## ***Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges***

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 22 au 26 mai 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Saucisson à l'ail et cornichon Spsv œuf dur mayonnaise</p> <p>Parmentier de légumes végétarien</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv idem</p>	<p>Céleri sauce rémoulade</p> <p>Penne sauce bolognaise</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Salade de fruits rouges au sirop de menthe (sirop à part)</b> </p> <p><b>Spsv sauce au thon</b></p>	<p>Salade de tomates </p> <p>Couscous Boulette d'agneau</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Gâteau au yaourt </p> <p>Spsv quenelle sauce tomate</p>	<p><b>JOUR FERIE</b></p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Gratin camarguais au bœuf</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv gratin camarguais au poisson</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## **Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges**

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 29 mai au 2 Juin 2017







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade grecque 	Fenouil en salade	Carottes râpées à l'aneth	Salade verte mimosa	Quiche petits pois et fromage de chèvre
Poisson pané et citron	Poulet rôti	Paupiettes de veau sauce basquaise	Sauté de bœuf aux olives	Filet de hoki sauce dieppoise
Blé	Riz aux épices espagnoles	Purée Mousseline	Macaroni	Haricots verts persillés
Saint Paulin	Yaourt nature	Camembert	Tomme noire	Petit suisse
Smoothie pomme framboise	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit 	<b>Tiramisu à la fraise</b>	Fruit de saison 
Spsv idem 	Spsv Lieu safrané	Spsv paupiette de saumon	<b>Spsv saumon au four</b>	Spsv idem

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## ***Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges***

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 5 au 9 Juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>JOUR FERIE</b>	Salade de concombres 	Terrine de poisson mayonnaise	Salade de tomates 	Radis roses 
	Saucisse fumée	Sauté de bœuf strogonoff	Aiguillette de poulet rôti	Filet de saumon sauce aïoli
	Purée mousseline	Tomates à la provençale et pommes vapeur	Poêlée d'été	<b>Haricots rouges, tomates et poivrons rouges</b>
	Petit cotentin	Emmental	Coulommiers	Yaourt nature
	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte aux griottes 	Salade de fruits frais 
	Spsv Omelette 	Spsv poisson meunière	Spsv pané du fromager	Spsv idemp

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






## **Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges**

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née, élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 12 au 16 Juin 2017

**La Crète : île Grecque**






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates au basilic </p> <p>Crêpe jambon fromage</p> <p>Ratatouille et pomme vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme cassis </p> <p>Spsv crêpe au fromage</p>	<p><b>Salade verte et radis sauce ktipiti</b> (poivron et fromage blanc)</p> <p><b>Poisson à la grecque</b> (fromage de brebis olive et tomate)</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Compote</b></p> <p><b>Yaourt à la grecque et marmelade de tomate</b> (ne pas mélanger)</p> <p><b>Spsv idem</b></p>	<p>Pâté en croûte</p> <p>Spsv œuf dur</p> <p>Parmentier de légumes végétarien</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv idem</p>	<p><b>Salade grecque</b> (tomates, concombres, olive, oignon, fromage de brebis)</p> <p><b>Boulettes de bœuf crétoise</b> (sauce fromage blanc menthe citron)</p> <p><b>Poêlée d'été et boulgour</b></p> <p><b>Yaourt nature</b> </p> <p><b>Tarte aux figues et miel</b></p> <p><b>Spsv Quenelle sce crème</b></p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv idem</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La viande d'origine bovine dans nos menus  
Née, élevée et abattue en FRANCE

# Menus de la Semaine du 19 au 23 Juin 2017





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes violettes vinaigrette	Courgettes râpées	Terrine de légumes et mayonnaise	Soupe froide melon et basilic	Salade de tomates 
Omelette piperade	Filet de hoki sauce créole	Rôti de porc au jus	Burger de bœuf au jus	Filet de poisson sauce vierge
Semoule aux épices kebab et poivrons	Riz créole	Boulgour	Lentilles	Gnocchis sardi
Yaourt nature	Mimolette	Tomme grise	Coulommiers	Yaourt nature
Fruit de saison 	Crème dessert parfum vanille	Fruit de saison 	Purée de pomme abricot	Tarte pomme rhubarbe idem
Spsv idem	Spsv idem	Spsv cabillaud en sauce	Spsv colin basquaise	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée et son jus</p> <p>Gratin de courgette emmental</p> <p><b>Smoothie pastèquefraise</b></p> <p><b>Spsv œuf dur béchamel</b></p>	<p>Salade de concombres </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz et petits légumes</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv blanquette de merlu</p>	<p>Melon Charentais </p> <p>Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Pâtes penne</p> <p>Vache gros Jean</p> <p>Compote allégée pomme cassis</p> <p>Spsv nugget de poisson</p>	<p>Salade verte et mimolette</p> <p>Emincée de volaille sauce basilic</p> <p>Boulgour</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Spsv quenelle sauce basilic</p>	<p>Salade de haricots verts aux échalotes</p> <p>Filet de lieu sauce citron</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Spsv idem</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## ***Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges***

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Juillet 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'aneth	Salade verte aux croûtons	Salade de tomate	Pastèque	Pique Nique
Sauté de porc sauce barbecue	Hachis Parmentier	Jambon blanc en sauce	Tortilla campesina	Tomate cerises 
Macaroni	Brie	Pommes de terre vapeur	Haricots verts	Sandwich au thon
Saint Paulin	Mousse chocolat au lait	Yaourt brassé et sucre	Gouda	Chips
<b>Milk shake à la fraise</b>	Spsv parmentier de poisson	Fruit de saison 	Tarte bande aux abricots	Vache Picon
<b>Spsv saumon sauce barbecue</b>		Spsv Merlu sauce crème	Spsv idem	Gourde de compote

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

***Nouvelles recettes autour des fruits et légumes rouges***

**La viande d'origine bovine dans nos menus**  
**Née , élevée et abattue en FRANCE**