



Du 22 avril au 31 mai 2019



Lundi 22 avril	 <i>Lundi de Pâques</i>	Lundi 29 avril	Tomates au basilic et râpée de courgettes ***** Cuisse de poulet à la provençale sauce au cumin Pommes de terre à la vapeur, haricots beurre à l'échalote ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Pâtisserie	Lundi 06 mai	Macédoine de légumes, betteraves rouges aux pommes Steak haché sauce au maroilles Coquillettes, carottes à l'échalote ***** Fromage (Emmental, Boursin) Fruits de saison
Mardi 23 avril	Macédoine de légumes, betteraves rouges au maïs ***** Cordon bleu de poulet sauce tomate Coquillettes et petits pois ***** Fromage (Rondelé, emmental) Pâtisserie	Mardi 30 avril	OEuf dur à la sauce cocktail, rondelles de surimi ***** Tomates farcies sauce au thym et au miel Riz et courgettes au beurre ***** Fromage (chèvre, Kiri) Fruits de saison	Mardi 07 mai	Concombre à la bulgare, avocat mayonnaise ***** Paupiette de dinde sauce au thym Pommes de terre à la vapeur, champignons au beurre ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Dessert glacé
jeudi 25 avril	Salades composées ***** Chili con carne Riz et émincé de poivrons à la crème ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Fruits de saison	Jeudi 02 mai	Salades composées ***** Omelette nature sauce tomate Frites, ratatouille provençale ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Compote de pommes, cocktail de fruits	Jeudi 09 mai	Macédoine de légumes, betteraves rouges aux pommes ***** Steak haché sauce au maroilles Coquillettes, carottes à l'échalote ***** Fromage (Emmental, Boursin) Fruits de saison
vendredi 26 avril	Carottes râpées aux raisins et céleri aux noix ***** Filet de merlu sauce au vin blanc Semoule et épinards au beurre et à l'ail ***** Fromage (Samos, Vache qui rit) Cône glacé à la vanille	Vendredi 3 mai	Asperges à la sauce chantilly, salade piémontaise de coeurs de palmier ***** Filet de saumon sauce blanche Spaghettis, brocolis ***** Fromage (Babybel, Brie) Fruits de saison	Vendredi 10 mai	Salade de courgettes, salade coleslaw ***** Filet de colin sauce hollandaise Blé Ebly, salsifis à la crème ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Crème dessert au chocolat, fromage blanc sucré
Lundi 13 mai	Salades composées ***** Rôti de boeuf, sauce oignon Pommes de terre rissolées, haricots verts ***** Fromage (Chanteneige, camembert) Poires au sirop, ananas en chantilly	Lundi 20 mai	OEuf dur mayonnaise persillé, rondelles de surimi ***** Escalope viennoise sauce à l'échalote Pommes de terre à la vapeur, champignons à la crème ***** Fromage (Emmental, mimolette) Fruits de saison	Lundi 27 mai	Salades composées ***** Steak haché sauce au poivre Coquillettes, petits pois carotte ***** Fromage (SaintPaulin, tartare) Cocktail de fruits, compote de pomme
Mardi 14 mai	Carotte râpées aux agrumes, céleri rémoulade ***** Couscous ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Fruits de saison	Mardi 21 mai	Salades composées ***** Spaghettis à la bolognaise ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Pâtisserie	Mardi 28 mai	Coupelle d'oeuf dur en mayonnaise, saucisson à l'ail ***** Filet de saumon sauce au vin blanc Riz au curry, épinards à la crème ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Fruits de saison
Jeudi 16 mai	Poireaux en vinaigrette, fonds d'artichauts ***** Escalope de poulet sauce olive Tagliatelles, émincé de poivrons ***** Fromage (Bleu, Six de Savoie) Pâtisserie	Jeudi 23 mai	Concombre à la vinaigrette, salade verte ***** Croustillant au fromage sauce poivrons Farfalle à l'huile d'olive, brunoise de légumes ***** Fromage (Saint Paulin, Rondelé) Fruits de saison	Jeudi 30 mai	Férié
Vendredi 17 mai	Pâté de campagne, terrine de carottes et d'asperges ***** Filet de lieu noir au beurre Riz, épinards à la crème ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Fruits de saison	Vendredi 24 mai	Concombres à la bulgare et céleri en vinaigrette ***** Filet de hoki sauce estragon Blé Ebly, carottes à l'oignon ***** Yaourt aromatisé, nature sucré et aux fruits Dessert glacé	Vendredi 31 mai	Férié

