

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars	Lundi 18 mars
Endives vinaigrette	Œufs mayonnaise	Salade PDT/surimi vinaigrette	Tomates vinaigrette	Céleri/carottes vinaigrette au ketchup
Risotto	Dos de colin sauce citron	Escalope de poulet chasseur	Sauté de bœuf au paprika	Medaillon de merlu sauce Nantua
Petits suisses	Choux fleurs	Carottes sautées	Haricots persillés	Purée
Compote	Fromage blanc	Fromage	Yaourt	Fromage
	Fruit	Fruit / Goûter	Biscuit	Compote
Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars	Lundi 25 mars
Salade de Lentilles	Salade verte vinaigrette	Friand	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées Vinaigrette au curry
Rôti de dinde aux oignons	Brandade de morue	Blanquette de veau	Lasagne végétarienne	Hocky pané sauce citron
Petits pois		Jardinière de légumes	Fromage	Cœurs de blé
Fromage	Petits Suisses	Yaourt	Fruit	Fromage blanc
Fruit	Compote	Fruit / Goûter		Crème dessert
Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars	Lundi 1 avril
Salade de soja vinaigrette	Crêpe fromage	Concombres vinaigrette	Macédoine Mayonnaise légère	Férié
Sauté de porc*	Bourguignon	Gratin dauphinois	Pâtes à la bolognaise	
Petits pois et carottes	Poêlée de légumes	Fromage	Petits Suisses	
Fromage blanc	Yaourt	Flan	Fruit	
Biscuit	Fruit	Goûter		
Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril	Lundi 8 avril
Salade Sawai	Salade verte vinaigrette	Chiffonnade salade/ champignon	Tomates vinaigrette estragon	Céleri vinaigrette légère
Paupiette du pécheur	Pâtes au fromage	Roti de bœuf	Dos de colin	Medaillon de merlu sauce Catalane
Choux fleurs		Cœurs de blé	Poelle de legumes	Gratin de brocolis
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Fruit	Fruit	Fruit / Goûter	Compote	Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 9 avril Salade de soja vinaigrette Carbonara de champignons Petits Suisses Compote	Mercredi 10 avril Œufs mayonnaise Hocky pané sauce Bercy Carottes sautées Yaourt Fruit	Jeudi 11 avril Salade PDT/surimi Fricassée de poulets sauce moutarde Courgettes provençale Fromage Fruit / Goûter	Vendredi 12 avril Concombres vinaigrette au Curry Rôti de bœuf Haricots persillés Yaourt Biscuit	Lundi 15 avril Endives vinaigrette Médaillon de Merlu sauce Nantua Riz pilaf Fromage Compote
Mardi 16 avril Salade de lentilles vinaigrette Escalope de poulet sauce aigre-douce Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	Mercredi 17 avril Céleri sauce Cocktail Beignet de calamar ketchup Cœurs de blé Petis suisses Compote	Jeudi 18 avril Pizza Sauté de veau Marengo Jardinière de légumes Yaourt Fruit / Goûter	Vendredi 19 avril Chiffonnade salade/ champignons Omelette pommes de terre rissolées Fromage Fruit	Lundi 22 avril Pamplemousse au sucre Saumonette sauce ratatouille Pomme de terre à l'anglaise Yaourt Cocktail de fruit
Mardi 23 avril Salade verte vinaigrette Gratiné de veau chasseur Epinards à la crème Yaourt Biscuit	Mercredi 24 avril Piémontaise Goulash Courgettes Fromage blanc Fruit	Jeudi 25 avril Tomates vinaigrette Chili végétarien Fromage Crème dessert Goûter	Vendredi 26 avril Betteraves vinaigrette Jambon* sauce aigre-douce Coquillettes Fromage Fruit	Lundi 29 avril Taboulé Quenelle de saumon sauce Nantua Carottes crème Petis suisses Fruit
Mardi 30 avril Salade de Lentilles vinaigrette Rôti de dinde Choux fleurs Fromage blanc Flan	Mercredi 1er mai Férié	Jeudi 2 mai Carottes râpées vinaigrette Pâtes au fromage Yaourt Fruit	Vendredi 3 mai Endives vinaigrette Nugget's de poisson Purée Fromage Compote	Lundi 6 mai Salade verte vinaigrette Medaillon de merlu Gratin de brocolis Fromage blanc Pâtisserie

Menus Végétariens



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai	Lundi 13 mai
Salade de soja vinaigrette Couscous végétarien Salade Compote	Menu à venir	Menu à venir	Menu à venir	Piemontaise Rôti de dinde Haricots blancs tomates Fromage Compote
Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai	Lundi 20 mai
Salade PDT/surimi vinaigrette au Curry Escalope de dinde sauce Catalane Petits pois Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Paupiette de veau sauce moutarde Penne regate Fromage Compote	Quiche Bœuf aux olives Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit / Goûter	Macédoine vinaigrette Carbonara de champignons Petits Suisses Fruit	Menu à venir
Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai	Lundi 27 mai
Tomates Sauce Cocktail Filet de poulet roti Haricots persillés Yaourt Biscuit	Œufs mayonnaise Rôti de bœuf Poêlée du sud Fromage blanc Fruit	Concombres vinaigrette Chili végétarien Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Betterave vinaigrette Jambon de dinde sauce Bercy Haricots blancs tomates Fromage Compote pomme Biscuité	Taboulé Beignet de poisson Ketchup Jardinière de légumes Petits Suisses Fruit
Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 juin	Vendredi 31 mai	Lundi 3 juin
Salade de maïs vinaigrette Dos de colin sauce citron Gratin de brocolis Fromage Crème dessert	Tomates vinaigrette Omelette ratatouille riz Yaourt Fruit	Chiffonnade salade/Cœurs de palmier vinaigrette Fricassée de poulets à l'orange Cœurs de blé Petits Suisses Fruit / Goûter	Concombres vinaigrette Ravioli de saumon Fromage Compote	Melon Blanquette de poisson Choux fleurs Yaourt Biscuit

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.

Menu portage domicile



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés.

Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin	Lundi 10 juin
Céleri mayonnaise Gratin dauphinois Fromage Compote	Piémontaise Filet de lieu sauce Nantua Choux fleurs Fromage blanc Fruit	Salade PDT / surimi vinaigrette Poulet rôti Poêlé du sud Fromage Fruit / Goûter	Céleri carottes vinaigrette Saumonette Epinards à la crème Fromage blanc Biscuit	Tomates vinaigrette Médailillon de merlu sauce tomates Riz pilaf Fromage Compote
Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin	Lundi 17 juin
Salade verte vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit	Melon Paupiette de veau sauce champignons Flageolets Petits suisses Compote	Pizza Bœuf au paprika Haricots persillés Fromage blanc Fruit / Goûter	Betterave vinaigrette colombo Omelette ratatouille riz Fromage Fruit	Tomates vinaigrette Colin en sauce Purée de carottes Yaourt Flan
Mardi 18 juin	Mercredi 19 juin	Jeudi 20 juin	Vendredi 21 juin	Lundi 24 juin
Endives vinaigrette Rôti de dinde chasseur petits pois Yaourt Biscuit	Macédoine mayonnaise Sauté de veau marengo Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Melon Pâtes au fromage Fromage blanc Glace Goûter	Surimi vinaigrette Jambon de dinde ketchup PDT rissolées Fromage Fruit	Taboulé Beignet de calamar Choux fleurs Fromage Fruit au sirop
Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin	Lundi 1 juillet
Salade Sawai vinaigrette Dos de colin sauce tomates Jardinière de légumes Fromage Flan	Céleri mayonnaise Carbonara de champignons Yaourt Fruit	œuf vinaigrette Escalope de poulet au Curry Cœur de blé Fromage Fruit / Goûter	Melon Quenelle de saumon Choux fleurs Petits suisses Compote	

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.