


















# Menu de la semaine du 13 au 17 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre à la crème 	Radis beurre 	Pâté de foie	Carottes râpées 	Tomates au maïs 
Plat	Tortillas 	Brandade de saumon colin 	Croque fromage 	Sauté de porc 	Boulettes de bœuf sauce provençale 
	Brunoise de légumes 	Salade verte 	Salade de tomates maïs	Lentilles et carottes	Haricots verts Purée
Laitage	Yaourt vanille 	Emmental	Fromage frais sucré 	Gouda 	Pont l'évêque 
Dessert	Eclair au chocolat	Riz au lait	Poire 	Smoothie banane fraise	Banane 
Goûter	Pain beurre Chocolat/compote abricot	Pain aux raisins Yaourt velouté fruits	Banane Pain au chocolat	Gateau maison Compote de pommes	Pain confiture Crème dessert chocolat

Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge

# Menu de la semaine du

20 au 24 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomates mozzarella sauce au pesto 	Céleri 	Taboulé 	Carottes râpées 
Plat	FERIE	Spaghettis à la carbonara 	Steak haché  Rosties de légumes	Pané au fromage  Salade verte 	Pilon de poulet  Légumes couscous Semoule 
Laitage		Yaourt velouté fruit	Petit suisse aromatisé	Camembert	Tomme noire 
Dessert		Poire 	Banane 	Fromage blanc aux fruits frais 	Compote de fruits
Goûter		Quatre quart compte de poire 	Pain au raisin Yaourt à la vanille	Chaussons aux pommes Crème vanille	Pain et fromage fouettée Banane 

Profils alimentaires


















recette réalisée par le Chef



label rouge

# Menu de la semaine du 27 au 31 mai



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - MENU	Vendredi
Entrée	Friand au fromage 	Œuf mayonnaise	Betterave vinaigrette 	Melon 	Carottes aux raisins secs 
Plat	Boulettes d'agneau au thym  Semoule Haricots verts	Colin pané façon meunière  ratatouille Coquillettes 	Steak haché sauce poivre  Haricots verts Pommes noisettes	Jambon blanc Macaronis au fromage Tomate provençale	Chili sin carne Salade verte 
Laitage	Camembert 	Mimolette 	Fromage blanc sucré	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Dessert	Banane 	Pomme 	Brownies	Glace	fraises 
Goûter	Biscuit Yaourt sucré	Pain nutella Compote à la fraise	Croissant barre de chocolat Fromage blanc	Petits suisse aux fruits Banane 	Biscuits secs Compote abricot

Profils alimentaires


















recette réalisée par le Chef



label rouge

# Menu de la semaine du 03 au 07 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave-mais	Tomates sauce César 	Concombres vinaigrette 	Crêpe au fromage	Rosette cornichon 
Plat	Jambon braisé Haricots verts Frites fraîches	Blanquette de la mer  Carottes Riz 	Bolognaise Petits légumes Spaghettis 	Hachis végétarien (égrainé de soja) Salade verte	Bœuf bourguignon Carottes  Pomme de terre
Laitage	Emmental 	Brie 	Petit suisse sucré 	Yaourt sucré 	Gouda
Dessert	Eclair au chocolat 	Nectarine 	Fraises au sucre 	Abricot 	Crème dessert chocolat
Goûter	Pain confiture Banane	Pain au chocolat Yaourt nature	Biscuit Liégeois vanille	Pain nutella Yaourt aux fruits	Brioche Compote fraise

Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef














label rouge



# Menu de la semaine du 10 au 14 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - <b>MENU</b>
Entrée	Carottes rapées	Concombre bulgare	Tomates vinaigrées 	Melon	Pastèque 
Plat	Pizza trois fromages (Emmental mozzarella fourme d'ambert) Salade verte 	Burger de veau sauce au jus Carottes Purée 	Blanquette de poulet Champignons Semoule 	Dos de merlu au citron Petits légumes Riz 	Poulet roti Pommes de terre sautées Brocolis 
Laitage	Bûchette de chèvre	Mimolette 	Yaourt aux fruits	Yaourt à la vanille	comté 
Dessert	Abricot	Pomme 	Crêpe sucré	Grillé aux pommes 	Fraises 
Goûter	Croissant Compote de poire	Pain confiture Yaourt velouté	Quatre quart Abricot	Pain nutella Compote de pommes	Brioche Yaourt aromatisé

Profils alimentaires























recette réalisée par le Chef



label rouge

# Menu de la semaine du 17 au 21 juin



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENU A THEME : BRESIL</b> 					
<b>Entrée</b>	Pastèque 	Concombre 	Carottes râpées vinaigrette 	Salade composé (PDT, maïs, carotte, poulet)	Tomate mimosa 
<b>Plat</b>	Emincé de bœuf aux herbes  Champignons Tortis 	Omelette gratinée  Poêlée de poivrons purée	Croque monsieur maison  Salade verte 	Vatapa (Pavé de colin, sauce tomate, coco et   Riz aux dés de tomates 	Raviolis frais de bœuf Salade verte
<b>Laitage</b>	Yaourt aromatisé	Emmental 	Fromage blanc sucré	Tomme noire 	Brie
<b>Dessert</b>	Pomme au four 	Nectarine 	Salade de fruits	Clafoutis mangue coco 	Smothie banane pêche 
<b>Goûter</b>	Pain et fromage fouettée Liégeois chocolat	Chausson aux pommes Yaourt aux fruits	Pain Nutella Pêche	Chausson aux pommes Crème vanille 	Pain au céréale beurre Compote à la fraise

Profils alimentaires



recette réalisée par Le Chef



label rouge















C'est l'été!

# Menu de la semaine du 24 au 28 juin



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

## PIQUE NIQUE

Entrée	Plat	Laitage	Dessert	Goûter
Radis beurre	Dos de colin provençale  Aubergines sautées Pommes rissolées	Yaourt vanille	Nectarine	Brioche Compote fraise
Tomate sauce César 	Chipolatas et mergez  Semoule Tajine de légumes	Camembert 	Tarte aux abricots 	Biscuit Banane
Saucisson à l'ail cornichon 	Pizza au fromage  Salade verte 	Edam	Liégeois	Pain beurre chocolat Crème dessert à la vanille
Melon 	Sandwich complet dinde tomate oeuf et Chips 	Emmental	Barre glacée 	Gâteau maison Crème vanille
Pastèque 	Bolognaise de soja  Spaghettis Petits légumes	Fromage blanc	Pêche jaune 	Pain et fromage fouettée Compote de poire

Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef













label rouge



# Menu de la semaine du 1 au 5 juillet



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon 	Tomates à la feta 	Pastèque 	Salade mexicaine (salade verte, haricots rouges, maïs)	Salade de thon au maïs
Plat	Jambon Salade piémontaise	Nuggets végétal  Blé 	Tortilla de pommes de terre Salade verte	Croquette de poisson sauce béarnaise  Brocolis à l'ail Pennes 	Emincés de poulet marinés Purée au fromage Champignons
Laitage	Fromage fouetté	Buchette de chèvre	Brie 	comté	Yaourt sucré
Dessert	Glace	Pêche 	Crème dessert caramel	Île flottante	Pomme 
Goûter	Pain beurre chocolat compote abricot	Pain aux raisins Yaourt velouté fruits	Banane Pain au chocolat	Gateau maison Compote de pommes	Pain confiture Crème dessert chocolat



Profils alimentaires



recette réalisée par le Chef



label rouge