

MENUS DU 14 MAI AU 8 JUIN 2018

	lundi 14 mai		mardi 15 mai		mercredi 16 mai		jeudi 17 mai		vendredi 18 mai
<i>ft, c</i>	<i>salade paysanne</i>	<i>lc, c</i>	<i>asperges / tomates / maïs</i>	<i>ft, c</i>	salade de blé	<i>lc, c</i>	<i>betteraves rouges / pommes</i>	<i>ft, c</i>	quiche lorraine / salade
<i>vpo</i>	sauté de porc au cidre	<i>vpo</i>	sauté de bœuf hongrois	<i>vpo</i>	escalope de volaille tandoori	<i>vpo</i>	paëlla poulet / chorizo	<i>vpo</i>	poisson sauce arlequin
<i>lc</i>	haricots verts	ft	pennes bio	<i>lc</i>	<i>jardinière de légumes</i>	ft	riz	lc	<i>julienne de légumes</i>
pl	yaourt nature sucré	<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	yaourt aromatisé	<i>pl</i>	liégeois caramel	<i>lc, c</i>	salade de fruits frais
	lundi 21 mai		mardi 22 mai		mercredi 23 mai		jeudi 24 mai		vendredi 25 mai
	FERIÉ	<i>vpo</i>	pâté de campagne / cornichons	<i>c</i>	<i>carottes râpées</i>	<i>ft, fr, c</i>	friand fromage / salade	<i>lc, c</i>	salade haricots verts
		<i>lc, vpo</i>	tomates farcies	<i>vpo</i>	rôti de porc	<i>vpo</i>	saucisse	<i>vpo</i>	poisson sauce florentine
		ft	riz	<i>ft lc</i>	purée de carottes	<i>lc</i>	<i>lentilles / carottes</i>	ft	céréales gourmandes bio
		<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	flan nappé caramel	<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	île flottante
	lundi 28 mai		mardi 29 mai		mercredi 30 mai		jeudi 31 mai		vendredi 01 juin
<i>c</i>	<i>salade de chou blanc</i>	<i>ft, c, vpo</i>	salade piémontaise	<i>lc, c</i>	betteraves rouges / pommes	<i>c</i>	concombre à la crème	<i>c</i>	<i>carottes / courgettes / champignons</i>
<i>ft, lc</i>	lasagnes végétariennes	<i>vpo</i>	carré de porc	<i>ft</i>	spaghettis	<i>vpo</i>	blanquette de veau	<i>vpo</i>	calamar à l'armoricaine
c	salade verte	<i>lc</i>	<i>légumes de saison</i>	vpo, fr	bolognaise / emmental	ft	riz	ft	semoule de couscous
<i>pl</i>	soja sun chocolat	<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	mousse au chocolat	<i>lc</i>	compote / biscuit sec	<i>ft, pl, c</i>	tartelette aux fraises
	lundi 04 juin		mardi 05 juin		mercredi 06 juin		jeudi 07 juin		vendredi 08 juin
<i>lc, c</i>	<i>salade du terroir</i>	<i>ft, vpo, c</i>	salade de pâtes au saumon	<i>c, fr</i>	<i>s verte tomate / maïs / fromage</i>	<i>ft, c</i>	salade strasbourgeoise	lc, c	salade de lentilles
<i>vpo</i>	poulet rôti	<i>vpo</i>	rosbif sauce au poivre vert	<i>vpo</i>	chipolatas	<i>vpo</i>	sauté de dinde	<i>vpo</i>	poisson meunière
<i>ft</i>	frites	<i>lc</i>	haricots verts	ft	pommes de terre sautées	<i>lc</i>	petits pois / carottes	ft	riz pilaf
pl	yaourt aromatisé	<i>fr, c</i>	fromage / fruit	<i>pl</i>	petits suisses	fr, c	fromage / fruit	<i>pl, c, ft</i>	verrine surprise

* Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras.

* Abréviations : pl/produit laitier - fr/fromage - vpo/viande poisson œuf - lc/légumes cuits - c/crudités - ft/féculeux.

* Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

* La liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine (Mr Desbois 02.96.47.13.15).

* Toutes nos viandes sont d'origines françaises.