



Semaine du 29 mai au 2 juin 2017

s22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de brocolis à l'échalote	Salade verte	Filet de maquereaux à la tomate	Courgettes crues au curry	Choux-fleurs sauce tartare
Plat	Boulette de bœuf sauce aux épices	Chaud froid de poisson sauce gribiche	Rôti de bœuf jus aux oignons	Sauté de veau marengo	Filet de poisson sauce marinère
Garniture	Légumes couscous	Poêlée christophe	Purée de haricots verts	Carottes aux oignons	Haricots plats persillés
Produit laitier	Semoule orientale	Pommes dauphines	Lingots à la béarnaise	Macaronis au beurre	Riz au four
Dessert	Reblochon	Saint nectaire	abondance	Chanteneige	Yaourt nature
	Pêche	compote pomme banane	Brugnon	Compote de pommes à la cannelle	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 6 au 9 juin 2017

s23	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rillette de porc et cornichons	Haricots rouges façon salsa	Carottes râpées à la crème d'ail	Salade de papillons au comté	Macédoine de légumes au paprika
Plat	Sauté de volaille sauce à l'indienne	Estouffade de bœuf à la niçoise	Rôti de dinde à l'ancienne	Saucisse de Toulouse jus aux oignons ou Saucisse de dinde jus aux oignons	Poisson du jour sauce nantaise
Garniture	Haricots verts à la tomate	Cardons à la lyonnaise	Epinards justes beurrés	Ratatouille niçoise	Purée de céleri
Produit laitier	Poudou de semoule	Pommes vapeurs	Boullgour au beurre	Haricots blancs épicés	Riz au curry
Dessert	Tomme de Savoie	Fromage blanc	Bûchette de chèvre	Brugnon	Six de Savoie
	Cerises	Compote de pommes et cassis	Mousse au chocolat au lait	Brugnon	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 12 au 16 juin 2017

s24	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de betteraves à l'échalote	Salade de pommes de terre Marthaise	Pâté croute et cornichons ou Pâté en croute de volaille et	Tomates à la vinaigrette	Salade de haricots verts au vinaigre de framboises
Plat	Brochettes à l'orientale	Sauté de porc aux épices ou Sauté de dinde aux épices	Rôti de dinde jus à l'estragon	Bœuf gardianne	Filet de poisson sauce au diable
Garniture	Chou-fleur persillés	Purée de haricots verts	Brunoise de légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de poireaux
Produit laitier	Semoule aux raisins	Quinoa bio	Red beans	Purée de pommes de terre	Riz au four
Dessert	Reblochon	Camembert	fromage blanc	Petit suisse	Pâtisserie
	Pêche	Cocktail de fruits au sirop	abricots	Poires au sirop	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.