



# MENU

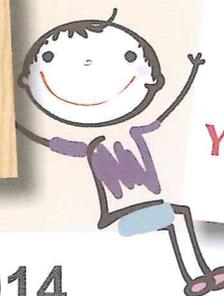


semaine du 31 mars au 4 avril 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>betteraves BIO</b>	tomates vinaigrette	<b>repas oriental</b> concombres et olives noires vinaigrette	salade verte sauce mimosa	salade de pépinette printanière
rôti de dinde sauce tomate estragon	daube de bœuf VBF	filet de poulet façon tajine aux abricots secs		poêlée de colin (plein filet) doré au beurre
coquillettes	<b>poêlée de légumes BIO</b>	boulgour au curry	hachis parmentier à la carotte et au boeuf VBF	épinards au gratin
yaourt arôme	spécialité fromagère	fromage de chèvre	carré de l'est	<b>laitage BIO</b>
fruit frais de saison	liégeois saveur chocolat	glace petit pot saveur vanille fraise sirop de menthe	<b>fruit frais BIO</b>	<b>gâteau basque</b>



# MENU



semaine du 7 au 11 avril 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	crêpe au fromage	macédoine mayonnaise	<b>repas mexicain</b> tomates (rondelles) et maïs sauce mexicaine	<b>carottes râpées BIO</b>
émincés de poulet jus aux herbes et petits légumes	jambon* qualité supérieure <small>rôti de dinde froid</small>	sauté de veau sauce paprika et olives vertes	chili con carne VBF	poisson blanc (plein filet) pané et citron
semoule	gratin de poireaux et pomme de terre	macaroni	<b>riz BIO</b>	haricots verts
<b>camembert BIO</b>	suisse arôme	fromage oval à la coupe	fromage blanc sucré	st pâ (st paulin individuel)
compote de pomme	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	gaufrettes parfum chocolat (plumétis) jus d'orange	flan goût vanille nappé caramel



# MENU



## semaine du 14 au 18 avril 2014 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates sauce au thon	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg vinaigrette	concombres vinaigrette
rôti de porc* et son jus de viande <i>rôti de dinde et son jus</i>	steak haché VBF sauce façon duxelles de champignons	carbonade de bœuf VBF	cordons bleus de volaille	colin vapeur (plein filet) tomates concassées et basilic
duo chou fleur choux de bruxelles	frites	haricots plats d'Espagne	petits pois carottes	riz
spécialité fromagère	tomme (individuelle)	suisse sucré	pointe de brie	yaourt sucré
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	banane	fruit frais de saison	gâteau marbré



# MENU



## semaine du 21 au 25 avril 2014 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette	<i>repas de Pâques</i> carottes râpées sauce mimosa	salade verte sauce estragon
	manchons de poulet rôtis	cubes de saumon sauce citron	sauté d'agneau sauce au thym et à l'ail	lasagnes au bœuf VBF
	duo courgettes jaunes et vertes	purée brocolis pomme de terre	flageolets	
	fromage blanc sucré	fromage	île flottante (œufs en neige et crème anglaise)	munster
	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	œuf en chocolat de Pâques	pêche au sirop



# MENU



semaine du 28 avril au 2 mai 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière au surimi	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette		radis beurre
saucisses de strasbourg* <i>merguez grillées</i>	bœuf bourguignon VBF	filet de poulet sauce curry coco		poisson blanc (plein filet) pané et citron
chou fleur sauce blanche	<b>purée de pomme de terre BIO</b>	riz	FERIE	épinards sauce blanche
yaourt sucré	emmental à la coupe	fromage blanc arôme		<b>camembert BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme	gaufre au sucre		crème dessert saveur chocolat



# MENU



semaine du 5 au 9 mai 2014

LUNDI

salade pomme de terre  
moutarde à l'ancienne

sauté de porc\* sauce  
charcutière

sauté de volaille sauce charcutière

haricots verts BIO

coulommiers

fruit frais de saison

MARDI

**Repas américain**

salade tomates (cubes) et maïs  
vinaigrette

cheeseburger

pommes de terre  
campagnardes

laitage BIO

brownies

MERCREDI

quiche lorraine\*

tarte au fromage

rôti de bœuf VBF froid  
et cornichon

choux romanesco et  
brocolis au gratin

gouda (individuel)

ananas au sirop

JEUDI

FERIE

VENDREDI

œuf dur mayonnaise

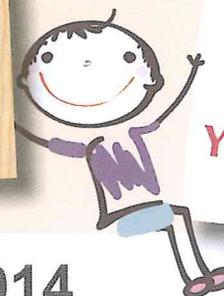
ravioli au bœuf VBF

suisse sucré

fruit frais BIO



# MENU

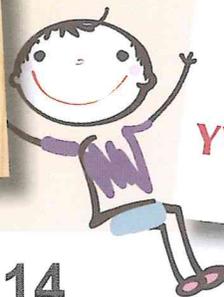


semaine du 12 au 16 mai 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	tomates vinaigrette	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	accras de morue	cubes concombres sauce fromage blanc
bouchées de poulet rôties (morceaux de filet), riz et champignons	paupiette au veau sauce dijonnaise	poêlée de colin (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* froid <small>rôti de dinde froid</small>	omelette
fromage blanc sucré	lentilles (et carottes)	purée épinards pomme de terre	gratin de chou fleur	<b>pâtes BIO</b>
madeleine	fromage oval à la coupe	carré de l'est	<b>carré frais BIO</b>	suisse sucré
	<b>compote BIO</b>	banane	fruit frais de saison	éclair parfum chocolat



# MENU



semaine du 19 au 23 mai 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<b>carottes râpées BIO</b>	tomates vinaigrette	<b>repas espagnol</b> chorizo* <small>roulade de volaille</small>	salade verte sauce mimosa
rôti de dinde sauce basquaise	colin vapeur (plein filet) huile d'olive romarin	sauté de bœuf VBF	pilon de poulet rôti	hachis parmentier au chou fleur et au bœuf VBF
<b>semoule BIO</b>	duo haricots verts et beurre	beignets de salsifis	riz façon paëlla aux fruits de mer	<b>camembert BIO</b>
spécialité fromagère	yaourt sucré	st pâ (st paulin individuel)	suisse arôme	flan goût vanille nappé caramel
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b> jus d'orange	



# MENU

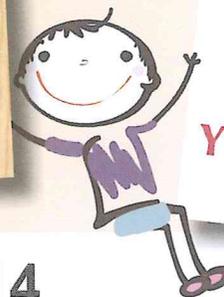


semaine du 26 au 30 mai 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	pizza au fromage	concombres vinaigrette		radis beurre
saucisses de strasbourg* <small>merguez grillées</small>	rôti de bœuf froid VBF	poêlée de colin (plein filet) doré au beurre		cordon bleu de volaille
coquillettes	purée de pommes de terre BIO	gratin de pomme de terre	FERIE	épinards sauce blanche
pointe de brie	fromage blanc sucré	spécialité fromagère		St Paulin Bio
compote de pomme	fruit frais de saison	pêche au sirop		mousse chocolat au lait



# MENU



semaine du 2 au 6 juin 2014

LUNDI

taboulé à l'orientale

rôti de porc\* et son jus  
au curry

rôti de dinde et jus au curry

haricots verts

yaourt arôme

fruit frais BIO

MARDI

carottes râpées BIO

assiette tex mex

frites et ketchup

carré de l'est

spécialité pomme fraise

MERCREDI

**Repas du terroir**

saucisson sec\* et cornichon  
roulade de volaille et cornichon

sauté de veau façon  
blanquette

riz et fondue de chou  
vert

camembert

tarte aux pommes  
jus de raisins

JEUDI

laitue iceberg vinaigrette

steak haché VBF sauce  
tomate

pâtes BIO

suisse sucré

banane

VENDREDI

concombres vinaigrette

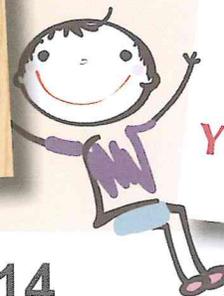
parmentier au brocolis  
et colin

carré frais BIO

liégeois saveur chocolat



# MENU

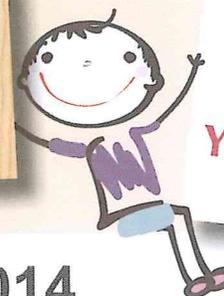


semaine du 9 au 13 juin 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves BIO	salade de maïs (et tomate)	<i>repas coupe du monde de foot - Le Brésil</i> tomates sauce aux épices	cubes concombres vinaigrette
	rôti de dinde sauce brune à la ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce poivrade	feijoada* (saucisse,* lardon,* haricot rouge, orange) <small>sauté, lardon volaille, haricot rouge, orange</small>	beignets de calamar et citron
	duo courgettes carottes	pommes noisettes	riz	chou fleur et pomme de terre BIO
	fromage blanc sucré	fromage de chèvre	laitage BIO	spécialité fromagère
	gaufre au sucre	fruit frais BIO	fruit frais de saison nectar de fruits	flan goût vanille nappé caramel



# MENU

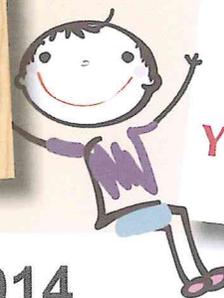


semaine du 16 au 20 juin 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>pastèque</u>	tomates sauce au thon	laitue iceberg vinaigrette	pâté forestier* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	<b>repas fraich'attitude</b>
filet de poulet sauce façon béarnaise	jambon* qualité supérieure <small>rôti de dinde froid</small>	tomates farcies (volaille)	colin (plein filet) vapeur tomates concassées et échalote	<b>carottes BIO</b>
<b>pâtes BIO</b>	beignets de brocolis	riz et ratatouille	pommes de terre rissolées	paupiette au veau jus au romarin
fromage oval à la coupe	<b>carré frais BIO</b>	coulommiers	suisse sucré	yaourt brassé sucré aux fruits mixés
compote de pomme	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	tarte abricottine



# MENU



semaine du 23 au 27 juin 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO	<i>Repas froid</i> pastèque	salade verte sauce ciboulette	concombres vinaigrette
pilon de poulet rôti		rôti de bœuf VBF froid et cornichon		boulettes agneau merguez légumes couscous
blettes sauce blanche	parmentier à la courgette et saumon	salade de pépinette (tomate concombre)	gratin de pâtes au jambon*	semoule BIO
St Paulin BIO	fromage blanc arôme	yaourt velouté nature et sucre	suisse arôme	carré de l'est
fruit frais de saison	crêpe au sucre	clafouti aux cerises	fruit frais BIO	mousse chocolat au lait



# MENU



semaine du 30 juin au 4 juillet 2014

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i>	salade quimpéroise (pdt thon)	œuf dur mayonnaise	pâté de volaille
sauté de bœuf VBF à la provençale	<b>betteraves BIO</b>	pizza royale*	poêlée de colin (plein filet) doré au beurre	cordons bleus de volaille
<b>riz BIO</b>	frites mayonnaise ketchup	<small>pizza au fromage</small>	épinards au gratin	petits pois carottes
emmental (individuel)	crème anglaise	fromage	yaourt arôme	<b>camembert BIO</b>
ananas au sirop	gâteau au chocolat	glace petit pot saveur vanille chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	compote