

NOM DU RESTAURANT

Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017

FETE DU TRAVAIL

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Haricots verts vinaigrette **B**

Macedoine mayonnaise **B**

Salade verte **B**

Taboulé

Plat principal

Filet de saumon à l'oseille

Escalope de dinde sauce estragon

Lasagne bolognaise

Palette de porc sauce diable

Signature

Séjour

Filet de colin sr beryc

Lasagne au saumon

Filet de colin sauce citron

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Cœur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Certifié/Label

Accompagnement

Purée de p. de terre

Semoule **B**

Mitonnée de légumes **B**

Fruits indiqués selon disponibilité.

Produit laitier

Edam

Cotentin

Brie **B**

Rondelé

Dessert

Pomme **B**

Crème dessert vanille

Purée pomme fraise **M**

Banane **B**

Galette

Yaourt
Jus de fruit
Pain et miel

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

P.A. n°5

Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

ARMISTICE 1945

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Jack et le haricot magique



VENDREDI

L Local

Préciser la provenance

Entrée

Betteraves vinaigrette **B**

Tomate vinaigrette

Salade de haricots roses magique

Saucisson à l'ail

Plat principal

Hachis parmentier

Filet de colin au beurre blanc

Le p'tit plat de l'Ogre

Marmite de poisson basquaise

Signature

Séjour

Parmentier de poisson

Semoule **B**

Filet de saumon sauce citron

Penne regate **B**

M maison

Préciser la provenance

Accompagnement

Semoule **B**

Dessert de Jack

Penne regate **B**

Produit laitier

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Dessert

Liégeois chocolat

Poire **B**

Pomme **B**

Composition des plats:
Salade de haricots magiques: Maïs, haricots rouges, poisjons rouge l'vert
Le p'tit plat de l'ogre: Oti de porc et duo de haricots beurre et vert
Dessert de Jack: milk shake pomme fruits rouges+ madeline

Menu validé
en Commission menu

Vous repêcher grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio

A Alternatif

L Local **M** Certifié/Label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants



PROO'CONTES
Les animations, les contes déambulés avec
Cécile Contes



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE



RESTAURANT

Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Fruits indiqués selon disponibilité

Entrée **Radis beurre B**

Salade de blé fantaisie

Feuilleté au fromage

Salade verte **B**

Salade coleslaw

Plat principal **Colombo de porc**

Colin meunière citron

Poitrine de veau provençale

Quenelle de brochet sc marenge

Goulash de bœuf

Sauce **Sauté de dinde au jus**

Viande **Belignets de poisson**

Paupiette de saumon

Filet de colin beurre citron

Accompagnement **Riz pilaf B**

Ratatouille **B**

Carottes en dés

Coquillettes à la tomate

Semoule **B**

Produit laitier **Bûchette mi-chèvre**

Yaourt nature sucré

Edam

Camembert **B**

Yache qui rit

Dessert **Flan nappé caramel**

Banane **B**

Pomme **B**

Fraises (sous réserve)

Mousse au chocolat

P.A. n°2

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

ASCENSION JEUDI

VENDREDI



Préciser la provenance

Entrée **P. de terre échalote B**

Macédoine de légumes **B**

Salade de riz tomate concombre

Rôti de dinde

Plat principal **Cordon bleu de volaille**

Tortu bolognaise **B**

Rôti de dinde

Sauce **Belignets de poisson**

Tortellini sauce tomate

Paupiette de saumon

Accompagnement **Haricots verts persillés**

Courgettes béchamel **B**

Produit laitier **Emmental**

Fondu président

Yaourt aromatisé

Dessert **Pomme B**

Liégeois vanille

Gâteau de Savoie **M**

Galette

Composition des plats :
Sauté de bœuf fantaisie : blé, tomate, maïs /
Salade coleslaw : carotte et chou blanc /
Frites mayonnaise



CROQUANTES
Carnet de recettes et animations, les contes d'aujourd'hui avec Croq Conte

Vous repêrez grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **V** Certifié/label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants



Les viandes de porc servies sont
labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont
d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENDREDI

Entrée Betteraves vinaigrette **B**

Tomate vinaigrette **B**

Salade de lentilles

Œufs durs mayonnaise

Roulade de dinde

Plat principal Ravioles de volaille

Saucisse de Toulouse

Pizza

Tajine de légumes aux
pois chiche et semoule

Carottes râpées
Filet de colin poché
citron

Sauce Saucisse de volaille

Saucisse de volaille

Sauce Parmentier de poisson

Paupiette de saumon

Accompagnement ***

Purée de p. de terre **B**

Salade verte **B**

Choux-fleur béchamel **B**

Gouda

Produit laitier Cotentin

Coulommiers

Froidou

Fromage blanc sucré

Banane **B**

Dessert Poire **B**

Flan nappé caramel

Purée pomme 4 épices **B**

Fraises

Galette

Lait

Fruit

Pain et confiture

P.A. n°4

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

LUNDI DE PENTECÔTE

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Macédoine de légumes **B**

Haricots verts vinaigrette **B**

Tomate vinaigrette **B**

Salade américaine

Plat principal

Hachi parmentier

Escalope de poulet sauce
tandoori

Filet de colin sauce
piperade

Jambon braisé

Sauce

Tortellini au fromage

Sauce

Parmentier de poisson

Paupiette de saumon

Accompagnement

Semoule aux petits
légumes **B**

Riz pilaf **B**

Ratatouille **B**

Produit laitier

Edam

Rondelé

Brie

Fromage frais sucré

Dessert

Pomme **B**

Compote pomme fraise

Mousse au chocolat

Poire **B**

Galette

Yaourt

Jus de fruit

Mousse au chocolat

Vous repêchez grâce aux pictogrammes

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

V Certifié/Label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants



CROQU'CONTES
C'est l'histoire de vos enfants
à l'heure du repas. Les contes de nos
animations, les contes déjournés avec
Crog'Conte

Composition des plats :
Salade américaine : p. de terre, maïs, céleri,
tomate, œuf

Préciser la provenance

Préciser la provenance ou Pain du Jeudi
Bio



RESTAURANT

Semaine 24 : du 12 au 16 Juin 2017

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

Entree **Pâtes au basilic** **B**

Melon **B**

Mortadelle
Beurraves vinaigrette

Carottes râpées
vinaigrette **B**

Céleri remoulade **B**

Plat principal **Cordon bleu de volaille**

Hachis parmentier

Paupiette de saumon
sauce citron

Rôti de porc au jus

Filet de colin sauce
catalane

Sauce ****

Rôti de dinde au jus

Sauce Beignets de poisson

Parmentier de poisson

Accompagnement **Mitonnée de légumes**

Pâte mûle provençale

Haricots verts persillés

Bouillottes **B**

Fruits indiqués selon disponibilité

Produit laitier **Mimolette**

Camembert **B**

Fromage blanc sucré **B**

Fondu président

Yaourt aromatisé

Dessert **Pêche** **B**

Flan vanille

Banane **B**

Clafoutis aux griottes **M**

Purée pomme rhubarbe
ou Purée de pommes **M**

B bio

Genre **Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio**

Pain

Fromage
Fruit
Pain

Pain et confiture

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

P.A. n°1

Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

Entree **Radis beurre** **B**

Salade de lentilles **B**

Chou-fleur vinaigrette **B**

Sauçisson sec
Carottes râpées

Salade verte **B**

L Local
Préciser la provenance

Plat principal **Rougail de saucisse**

Rougail de saucisse de volaille

Colin meunière citron

Boulettes d'agneau au
curry

Quenelle de brochet
sauce crustacé

Sauté de bœuf marenge

Sauce ****

M Maison

Sauce Gratin de fruit de mer

Filet de colin sauce concarnoise

Paupiette de saumon

M Maison

Accompagnement **Riz créole** **B**

Carottes en dés
persillées

Semoule

Ratatouille **B**

Coquillettes **B**

Produit laitier **Pavé 1/2 sel**

Yaourt nature sucré

Edam

Saint Morêt

Coulommiers

Composition des plats :

Dessert **Crème dessert vanille**

Nectarine **B**

Pomme **B**

Banane **B**

Mousse au chocolat

Coûleur

Coûleur

Yaourt sucré
Jus de fruit

Coûleur



CROQUIGNONS
cette unique signature des
animations, les contes déroulés avec
Cray Conte

Coûleur

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/Label

L Local **M** Certifié/Label

M Certifié/Label

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enf.

B

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Salade arlequin

Carottes râpées
vinaigrette **B**

Salade de blé exotique

Tomate vinaigrette **B**

Crêpe au jambon
Betteraves vinaigrette

Filet principal
Escalope de poulet

Pâtes bolognaise

Rôti de dinde

Sauté de porc au
romarin

Filet de colin poché
citron

Stipon

Sauté de dinde au jus

Stipon
Belignets de poisson

Parmentier de poisson

Filet de saumon sauce aurore

Accompagnement
Haricots verts persillés

Petits-pois cuisinés **B**

P. de terre rissolées

Courgettes à la tomate



Fruits indiqués selon disponibilité

Produit laitier
Emmental **B**

Bûchette mi-chèvre

Fromage blanc sucré **B**

Vache qui rit

Brie **B**

Dessert
Abricots **B**

Liégeois chocolat

Barre bretonne

Purée de pommes **B**

Pêche **B**

Gondier

Lait
Jus de fruit
Pain et chocolat

P.A. n°3

Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée
Betteraves vinaigrette **B**

Mortadelle
Salade de tomates

Salade Marco polo

Melon **B**

Tomate à la croque **B**

Filet principal
Sauté de bœuf provençal

Filet de saumon sauce
crustacé

Tarte tomate chèvre
basilic

Poulet rôti

Jambon blanc

Stipon

Paupiette de saumon

Jambon de dinde

Sisalade
Filet de colin sauce citron

Paupiette de saumon

Belignets de poisson

Accompagnement
Pâtes papillons

Riz pilaf **B**

Salade verte **B**

haricots beurre persillés

Chips

Produit laitier
Yaourt aromatisé

Fondu président

Pavé 1/2 sel

Coulommiers

Edam

Dessert
Pomme **B**

Abricots **B**

Purée pomme frambois **M**

Semoule au lait **M**

Gaufre

Gondier

Lait
Fruit

Pain et confiture

Vous repêrer grâce aux pictogrammes

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio

A Alternatif

L Local

M Certifié/label

M maison

B bio



Composition des salats :
Salade arlequin : ja de terre, poltron, maïs /
Salade de blé exotique : blé, tomate,
ananas, maïs / Salade Marco polo : pâtes,
poltron, surimi

CROCQONTES
CARTES BLANCS
animations, les contes déclinés avec
Grog Conte

UNE ALIMENTATION SAINTE & MANUELLE

Ansamble

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont
Rabelises, Steu-Blanc-Cœur
Toutes nos viandes de bœuf sont
d'origine Française



L

B

B