



Semaine du 25 au 29 Mai 2015



LUNDI

MARDI  
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

**PENTECÔTE**

Melon (selon approvisionnement)

\*\*\*

Poulet rôti

Rz

\*\*\*

Emmental

\*\*\*

Compote

Salade du chef

Salade de riz sauce cocktail

\*\*\*

Jambon grill, sauce tomate (#)

Jambon de dinde sauce tomate

Haricots verts

\*\*\*

Yaourt sucré

Yaourt nature

Gâteau basque

Tomates vinaigrette

Pâté de foie

\*\*\*

Boulettes de poisson, sauce crustacés

Semoule

\*\*\*

Fondu Président

Carré de l'est

Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



## PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 01 au 05 Juin 2015



### LUNDI

### MARDI REPAS BIO

### JEUDI

### VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre et  
museau

\*\*\*

Rôti de porc marengo (#)

Rôti de dinde marengo  
(uniquement pour les sans porc)

Printanière de légumes

\*\*\*

Brie

Mimolette

Liégeois vanille

Melon (selon  
approvisionnement)

\*\*\*

Steak hâché, sauce barbecue

Purée

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Compote de pommes



Carottes râpées



Tomates vinaigrette

\*\*\*

Paëlla (plat complet) (#)

Paëlla sans porc (plat complet)

\*\*\*

Bûchette

Tome blanche



Fruit de saison



Salade de haricots verts niçoise

Pamplemousse

\*\*\*

Beignets de calamars

Epinards, pommes de terre  
béchamel

\*\*\*

Yaourt sucré

Yaourt nature



Gâteau aux pommes "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT



# BON APPETIT



## PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



## Semaine du 08 au 12 Juin 2015



### LUNDI

### MARDI

### JEUDI REPAS BIO

### VENDREDI

#### Hors d'oeuvre



#### Le Plat



#### La Garniture

#### Le Produit laitier



Melon (selon  
approvisionnement)

\*\*\*

Saucisses de Toulouse (#)

Saucisses de volaille

Tortis

\*\*\*

Yaourt sucré

Yaourt nature

Cervelas, cornichons

Ballotine de volaille

\*\*\*

Tandoori de volaille

Haricots beurre

\*\*\*

Camembert

Edam



Salade verte

\*\*\*

Hachis parmentier (plat  
complet)

\*\*\*

Tome noire

\*\*\*

Salade basque

\*\*\*

Dos de colin, sauce cressonnette

Beignets de brocolis

\*\*\*

Cantafrais

Gouda

Le Dessert



Fruit de saison

Nappé caramel

Compote



Semoule au lait "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cuis de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 15 au 19 Juin 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Salade de pâtes aux légumes

Choux-fleurs vinaigrette

\*\*\*

Emincé de bœuf aux  
champignons noirs

Flageolets, haricots verts

\*\*\*

Yaourt sucré



Concombres vinaigrette



Salade de chou blanc et pomme  
verte

\*\*\*

Cheeseburger

Frites

\*\*\*

Suisse sucré



Carottes râpées

\*\*\*

Emincé de volaille au curry

Pâtes

\*\*\*

Brie



Melon (selon  
approvisionnement)

\*\*\*

Poisson pané

Purée de carottes

\*\*\*

Bûchette

<p>Le Dessert</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Petits beurre (biscuit)</p>	<p>Suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Rondelé</p> <p>Gâteau au chocolat "maison"</p>
-------------------	---	--	-------------------------	---



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT**



**PRODUITS DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cuis de saison



*Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*



**Semaine du 22 au 26 Juin 2015**



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p>Hors d'oeuvre</p> <p>Le Plat</p>	<p><b>REPAS BIO</b></p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Poulet basquaise</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Raviolis (plat complet)</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Couscous (plat complet)</p>	<p>Melon (selon approvisionnement)</p> <p>***</p> <p>Filet de poisson meunière</p>
-------------------------------------	--	---	---	--

La Garniture

Haricots verts

\*\*\*

Le Produit laitier

Carré frais

\*\*\*

Le Dessert

Nappé caramel

\*\*\*

Camembert

\*\*\*

Compote de pommes

\*\*\*

Fondu Président

Saint Paulin



Fruit de saison

Riz

\*\*\*

Carré de l'Est

Saint Paulin



Flan pâtissier "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
cuis de saison.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 29 Juin au 03 Juillet 2015



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

REPAS BIO

Hors d'oeuvre



Le Plat

Cervelas, cornichons

\*\*\*

Cordon bleu



1/2 Pamplemousse

\*\*\*

Saucisses de volaille

Bâtonnets de surimi mayonnaise

\*\*\*


Steak haché de veau sauce  
barbecue



Melon (selon  
approvisionnement)

\*\*\*

Dos de lieu à l'américaine

<p><b>Le Plat</b></p>  <p><b>La Garniture</b></p> <p><b>Le Produit laitier</b></p> <p><b>Le Dessert</b></p>	<p>Petits pois, carottes</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Pâtes</p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>Bûchette</p> <p>Pyrénées</p> <p>Muffin pépites de chocolat "maison"</p>	<p>Beignets de brocolis</p> <p>***</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Beignet fourré pommes</p>
--	---	---	--	---



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT**



**PRODUITS DE SAISON**

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients  
de saison.



*Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.*