



MENU '4 SAISONS DU 01 mai 2017 AU 07 juillet 2017
Menus scolaires 1 MENU BIO PAR MOIS

	SEMAINE DU 01 mai AU 05 mai	SEMAINE DU 08 mai AU 12 mai	SEMAINE DU 15 mai AU 19 mai	SEMAINE DU 22 mai AU 26 mai	SEMAINE DU 29 mai AU 02 juin
Lundi	1er Mai	8 Mai	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet au jus Duo chou fleur et brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison	Taboulé à la menthe Filet de poulet aux herbes de Provence Ratatouille St Marcellin Fruit de saison	Carottes râpées au citron Cordon bleu de volaille Petits pois Edam Mousse au chocolat
Mardi	Macédoine vinaigrette Cannelonis bolognaise** Fromage les fripons Fruit de saison	Mais en salade Moussaka (d'aubergines)** Rondelé ail et fines herbes Crème dessert au chocolat	Concombre en salade Calamars à la romaine Riz à la tomate Fromage croc'lait Compote de pêches	Salade verte Hachis parmentier maison Délice de camembert Abricots au sirop	Tomates à l'échalote Palette de porc à la dijonnaise* / escalope de volaille Lentilles mijotées aux oignons Samos Compote pomme framboise
Mercredi	Salade de tomates au basilic Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule dorée Yaourt nature Ananas au sirop	Radis croc'sel et beurre Paupiette de veau à la moutarde Gratin de pommes de terre façon dauphinois Fromage blanc nature Pêche au sirop	Menu USA Tomate croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Ecrasés maison	Terrine de campagne*/roulade de volaille Dos de colin à l'huile d'olive et citron Brocolis meunière Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Fruit de saison	Salade de coquillettes Filet de poulet rôti au jus Poêlée multicolore Saint Bricet Fruit de saison
Jeudi	Crêpe au fromage Rôti de porc au romarin*/ de volaille Carottes persillées Camembert Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Quenelles BIO sauce tomate Courgettes BIO basquaises Yaourt BIO nature Fruit BIO de saison	Salade de lentilles aux échalotes Œufs durs à la florentine et croûtons (Epinards) Petit suisse sucré Fruit de saison	Pont de l'Ascension	
Vendredi	Salade verte Galette de lentilles boulghour et légumes cuits Petits pois au jus Vache picon Gâteau au yaourt maison	Gaspacho maison de tomates Paëlla poulet Comté Fruit de saison	Melon Sauté de bœuf provençale Tortis et râpé P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel		
	SEMAINE DU 05 juin AU 09 juin	SEMAINE DU 12 juin AU 16 juin	SEMAINE DU 19 juin AU 23 juin	SEMAINE DU 26 juin AU 30 juin	SEMAINE DU 03 juillet AU 07 juillet
Lundi	Pentecôte	Salade de pois chiches Cordon bleu de volaille Haricots verts à l'ail Plateau de fromages Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Aiguillettes de poulet au romarin Ratatouille Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade de blé BIO Omelette BIO Epinards BIO hachés et croûtons Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison	Repas froid Pâté de volaille (ST) Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Gâteau basque
Mardi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasagnes à la bolognaise** Mimolette Fruit de saison	Concombre en salade Filet de poisson sauce diéppoise Pommes persillées P'tit cottentin anture Compote de poires	Pastèque Steak haché sauce forestière Boulghour Vache picon Compote pomme fraise	Tomates croc'sel Haut de cuisse de poulet rôti Frites Samos Pêches au sirop	Pastèque Bœuf braisé sauce niçoise Boulghour Yaourt nature Fruit de saison
Mercredi	Melon Aiguillettes de poulet aux olives Boulghour Carré frais demi sel Salade de fruits exotiques	Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce blanche Carottes sautées Faisselle Fruit de saison	Melon Rôti de porc* / Rôti de volaille Pommes de terre sautées Chanteneige Flan vanille nappé caramel	Crêpe au fromage Filet de hoki sauce julienne Flan maison de légumes Tomme de Savoie Fruit de saison	Soupe froide de courgettes à la menthe Cubes de poisson sauce oseille Riz aux poivrons Fromage blanc battu Fruit de saison
Jeudi	Coleslaw Chipolata au jus*/ de volaille Purée de pomme de terre Six de Savoie Compote de pommes	Pizza au fromage Sauté de bœuf aux 4 épices Courgettes sautées Yaourt BIO nature Fruit de saison	Salade verte Calamars à la romaine Purée de trois légumes (carotte, céleri, navet) Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Clafoutis maison aux pommes	Radis Tomates farcies et sauce tomate Riz créole Chantailou Milk shake à la grenadine	Salade verte Ravioli (ST) Tomme blanche Compote (ST)
Vendredi	Salade de blé au pistou Filet de poisson meunière Chou-fleur en gratin Fromage blanc nature Fruit de saison	Gitane Tomates & maïs en salade Ragoût de poulet à la gitane Tortis 3 couleurs Babybel Compote pomme d'amour	Betteraves vinaigrette Jambon*/ Jambon de volaille Coquillettes et râpé Brique de vache du Vercors Fruit de saison	Melon Couscous Semoule & Légumes couscous Edam Compote pomme abricot	Pique Nique fin d'année