






Menus du 4 au 8 mai 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carroussel de crudités vinaigrette	Macédoine à la mayonnaise		Tomates à la vinaigrette et maïs	FERIE
 Emincé de dinde à la crème <i>Steak de thon sauce lombarde</i>	Stick végétarien sce à l'ail 		Roti de veau farci sce forestière <i>Nugget de blé sce curry</i> 	
Blé BIO	Haricots verts		Ratatouille	
Tomme noire	Fromage fondu Camembert		Camembert	
Gélifié vanille	Fruits de saison		Moelleux chocolat frais	

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





Menus du 11 au 15 mai 2020

LE JOUR DU *Vége*



JEUDI *La route vers l'appétit*

VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette terroir	Tomates à la vinaigrette		Salade Buffalo vinaigrette au sirop d'érable	Taboulé
<i>Omelette</i> <i>Vége</i>	Lasagnes de saumon		Chicken wing sauce barbecue <i>Nuggets de poisson</i>	Haché de bœuf sauce ketchup Pavé fromager
Purée de pommes de terre			Riz du far west	Pommes campagnardes
Yaourt aromatisé	Coulommiers		crème anglaise	Bleu
Fruit de saison	Compote de pommes		Brookies (tarte frais)	Gélifié nappé caramel

Produit BIO

Plat végétarien *Vége*

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





Menus du 18 au 22 mai 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Carottes râpées		FERIE	
Pavé de merlu sauce bouillabaisse 	Poulet rôti au jus  <i>Pané de blé fromage épinard</i> 			
Riz	Blé à la tomate  Courgettes braisées			
Fromage blanc et sucre	Cotentin			
Fruit de saison	Pêches au sirop			

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





Menus du 25 au 29 mai 2020

LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Carotte s à la vinaigrette	Iceberg radis et maïs
Sauté de bœuf sauce curry <i>Pavé du fromager</i>	Pavé de merlu sauce sétoise		Burger de veau au jus <i>Galette basquaise sauce tomate</i>	Cordon bleu <i>Stick végétarien épicé ail</i>
Boulgour	Mélange légumes danois		Lentilles	Carottes vichy
Brie	Fromage frais aux fruits		Yaourt nature sucré	Mimolette
Crème dessert caramel	Fruits de saison		Fruits de saison	Clafoutis aux pêches

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef







Fromage à la coupe






Menus du 2 au 5 juin 2020


LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de pentecôte	Taboulé		Surimi mayonnaise	Melon Jaune
	Steak de colin sauce colombo 		Emincé de poulet sauce carotte mimolette  <i>Poisson blanc gratiné au fromage</i>	Omelette 
	Haricot beurre tomate et sauge		Coquillettes	Epinards à la béchamel
	Yaourt nature sucre		Fromage frais aux fruits	Brie
	Fruits de saison		Roulé myrtilles	Fruit de saison 

Produit BIO 

Plat végétarien 







Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 



Menus du 8 au 12 juin 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes râpées vinaigrette	Tomates à la vinaigrette		Taboulé	Trio de crudité
Steak haché de thon sauce orange 	Sauté de bœuf sauce cajun  <i>Stick végété épicé sauce cocktail basilic</i>		Nuggets de volaille Nugget de blé	<i>Coudes à l'andalouse</i> <i>Coudes et lentilles maïs</i> 
Blé BIO	Carottes vichy		 Chou-fleur persillés	 
Cotentin	Brie		Fromage blanc nature	Edam
Pêches au sirop	Moelleux au chocolat		Fruits de saison	Ile flottante

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef










Fromage à la coupe





Menus du 15 au 19 juin 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à la vinaigrette	Betteraves vinaigrette terroir 		Cake emmental olives 	Pastèque
Burger de bœuf sauce piquante <i>Galette basquaise</i> 	Paëlla au poulet 		Jambon de poulet braisé <i>Nuggets de blé fromage blanc curry</i> 	Pavé de merlu sauce tomate 
Jardinière de légumes	<i>Paëlla au poisson</i> 		Boulgour	Macaronis
Saint Paulin	Yaourt aromatisé		Fromage frais et sucre	Tomme noire
Pêches au sirop	Fruits de saison		Fruits de saison	Géliné au chocolat

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe








Menus du 22 au 26 juin 2020



LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Radis beurre		Concombre et tomate à la vinaigrette	Chiffonnade de salade vinaigrette terroir 
Escalope de poulet vallée d'Auge  <i>Steak haché saumon sauce normande</i>	<i>Omelette</i> <i>Vége</i>		Cheeseburger <i>Fish Burger</i>	Rôti de bœuf sauce grand mère <i>Boulette soja sauce méditerranéenne</i> <i>Vége</i>
Haricots verts	Coquillettes		Pommes campagnardes	Julienne de légumes
Yaourt nature et sucre	Camembert		Fromage fondu Président	Montboissier
Fruit de saison	Compote de pommes		Gélifié chocolat	Gateau pommes framboises 

Produit BIO 

Plat végétarien *Vége*

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





Menus du 29 juin au 3 juillet 2020

LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette		Crêpe au fromage	Salade verte
Lasagne bolognaise Lasagne saumon	Steak haché de cabillaud sauce crème		<i>Croq veggie Tomate</i> <i>Vége</i>	cordon bleu <i>Omelette</i> <i>Vége</i>
	Coquillettes		Ratatouille	Courgettes à l'ail
Coulommiers	Yaourt nature et sucre		Fromage frais et sucre	Gouda
Pêches au sirop	Fruits de saison		Fruits de saison	Liégeois vanille

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe

