MENU PRINTEMPS 7

semaine du 29 avril 2019
au 3 mai 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre à la ciboulette	Pâté croûte Remp : Sardine / Citron	Salade mélangée / Œuf dur	Salade de lentilles
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de volaille	Sauté de poulet aux oignons Origine : France	Brandade de morue	Sauté de boeuf aux olives Origine : R.A.
GARNITURE	Polente R.A.	Purée de carottes		Choux-fleurs BIO persillés
FROMAGE	Edam BIO	Faisselle nature BIO R.A. + Sucre BIO	Brie à la coupe	Vache qui rit
DESSERT	Purée de poires	Fruit	Yaourt à la vanille BIO	Fruit

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 8

semaine du 6 mai 2019
au 10 mai 2019

	REPAS ALTERNATIF	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Batonnets de carottes sauce fromage blanc	Betteraves BIO à l'huile d'olive	Tarte aux légumes R.A.	Coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Pané fromager	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de bœuf à la dijonnaise Origine : R.A.	Filet de poisson meunière / Citron
GARNITURE	Petits pois BIO	Semoule	Haricots verts persillés	Riz à la tomate
FROMAGE	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature sucré	Carré frais BIO	Gouda
DESSERT	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit	Flan vanille nappé caramel BIO

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 9

semaine du 13 mai 2019

au 17 mai 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pizza au fromage R.A.	Salade de pommes de terre / Thon / Olives noires	Radis / Beurre	Céleri BIO rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Sauté de porc au jus Origine : France Remp : Pané de blé / Tomate / Mozzarella	Omelette nature BIO Origine : France	Filet de poisson à la provençale	Steack haché sauce échalote Origine : France
GARNITURE	Purée de potiron	Gratin de brocolis	Pennes BIO R.A.	Carottes persillées
FROMAGE	Carré de l'Est à la coupe	Crème de fromage fondu	Fromage blanc nature sucré	Tomme blanche
DESSERT	Fruit BIO	Banane EQUITABLE	Pêche au sirop	Cake aux pépites de chocolat

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 10

semaine du 20 mai 2019

au 24 mai 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Jus d'orange BIO EQUITABLE	Quiche lorraine Remp : Quiche au fromage	Tomate vinaigrette	Salade de risonis au basilic
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf au jus Origine : R.A.	Filet de poisson meunière / Citron	Jambon Origine : France Remp : Sardine à la tomate	Pilons de poulet aux herbes de Provence Origine : France
GARNITURE	Lentilles	Epinards hachés BIO	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés
FROMAGE	Bûche du Pilat R.A. à la coupe	Yaourt nature sucré	Vercorais BIO R.A. à la coupe	Camembert
DESSERT	Ile flottante	Fruit	Crème dessert au caramel	Fruit BIO

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 11

semaine du 27 mai 2019
au 31 mai 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de concombre / Tomate	Taboulé	PONT DE L'ASCENSION	
PLAT PRINCIPAL	Paupiette de veau aux champignons	Sauté de poulet BIO au jus Origine : France		
GARNITURE	Polente R.A.	Choux-fleurs à la béchamel		
FROMAGE	St Marcellin BIO R.A. à la coupe	Fromage blanc nature sucré		
DESSERT	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit		

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 12

semaine du 3 juin 2019

au 7 juin 2019

	PRINTEMPS BIO			
	LUNDI	**REPAS ALTERNATIF**	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de radis / Maïs	Tomate / Mozzarella à l'huile d'olive et basilic	Salade piémontaise Remp : Salade de pommes de terre composée	Macédoine de légumes
PLAT PRINCIPAL	Nuggets de poulet BIO Origine : France	Boulettes végétariennes à la sauce tomate	Sauté de bœuf aux oignons Origine : R.A.	Filet de poisson sauce ciboulette
GARNITURE	Petits pois / Carottes	Boulghour	Duo de haricots	Riz à la ratatouille
FROMAGE	Rondelé nature	Tomme noire	Brique du Vercors R.A. à la coupe	Yaourt nature sucré BIO
DESSERT	Beignet aux pommes R.A.	Compote de pommes / Bananes BIO	Fruit BIO	Fruit

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 13

semaine du 10 juin 2019

au 14 juin 2019

	PRINTEMPS BIO			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	FERIE	Tarte au fromage R.A.	Pastèque	Cœur de laitue
PLAT PRINCIPAL	Lundi	Sauté de porc aux olives Origine : France Remp : Filet de poisson pané / Citron	Filet de poisson à la moutarde	Steack haché à la tomate Origine : France
GARNITURE	de	Epinards hachés BIO	Coquillettes BIO R.A.	Carottes persillées
FROMAGE	Pentecôte	Camembert	Fromage frais nature sucré	Verchicors BIO R.A. à la coupe
DESSERT		Fruit	Cocktail de fruits (barquette collective)	Clafoutis aux fruits

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 14

semaine du 17 juin 2019

au 21 juin 2019

FRAÎCH'ATTITUDE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon BIO	Tarte tomate / Chèvre / Basilic	Salade de carottes / Céleris râpés	Salade de lentilles / Maïs
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce aigre douce Origine : R.A.	Filet de poisson meunière / Citron	Rôti de porc froid / Mayonnaise Origine : France Remp : Terrine de poisson / Mayonnaise	Sauté de poulet au thym Origine : France
GARNITURE	Semoule	Gratin de courgettes	Purée de pommes de terre	Beignets de choux-fleurs
FROMAGE	Edam	Yaourt nature sucré BIO	Pont l'Evêque à la coupe	Fromage blanc nature BIO + Sucre BIO
DESSERT	Yaourt brassé à la framboise R.A. (seau de 1,2kg)	Fruit	Crème dessert au chocolat BIO	Fruit

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU ÉTÉ 1

semaine du 24 juin 2019

au 28 juin 2019

	LUNDI	MARDI	JEUDI	**REPAS FROID**
ENTREE	Céleri BIO rémoulade	Pastèque	Salade mélangée	Salade de pennes BIO R.A.
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson pané / Citron	Tomate farcie à la sauce tomate (sans porc)	Boulettes de bœuf au jus Origine : France	Jambon / Cornichon Origine : France Remp : Œuf dur / Mayonnaise
GARNITURE	Epinards hachés	Riz créole	Pommes frites / Ketchup	Macédoine de légumes
FROMAGE	Mimolette	Gouda BIO	St Nectaire à la coupe	Chanteneige fouetté
DESSERT	Tarte croisillon à l'abricot	Liégeois à la vanille	Yaourt à la myrtilles BIO	Fruit

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU ÉTÉ 2

semaine du 1 juillet 2019

au 5 juillet 2019

Bonnes vacances d'été à tous !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	**PIQUE-NIQUE**
ENTREE	Concombre BIO R.A. à la ciboulette	Mortadelle Remp : Surimi / Mayonnaise	Tomate BIO vinaigrette	
PLAT PRINCIPAL	Pilons de poulet aux herbes de Provence Origine : France	Raviolis de bœuf à la tomate Origine : France	Rôti de veau à la moutarde Origine : R.A.	Sandwich poulet / Salade
GARNITURE	Petits pois		Semoule	Chips
FROMAGE	Camembert	Emmental râpé BIO	Fromage blanc nature sucré	Yaourt à boire à la fraise
DESSERT	Riz au lait	Fruit	Compote (barquette collective)	Fruit BIO

R.A. : Rhône-Alpes
Remp : Plat de remplacement sans porc
NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire