



MENU



semaine du 01 au 5 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	choux rouge aux pommes	<i>repas créole</i> carottes et ananas	accras de morue
filet de poulet et son jus	beignets de calamar et citron	steak haché de bœuf VBF sauce moutarde	rougail saucisses* <small>rougail volaille</small>	rôti de bœuf VBF froid et ketchup
épinards sauce blanche	haricots verts	coquillettes	riz créole	gratin pomme de terre rondelles façon dauphinois
spécialité fromagère	st paulin (st pâ)	camembert	fromage blanc sucré	suisse arôme
fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	liégeois saveur chocolat	tarte chocolat noix de coco jus multi fruits	fruit frais de saison



MENU



semaine du 8 au 12 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	tomates sauce au surimi	pâté forestier* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	concombres (production locale) sauce à la menthe	laitue iceberg
poêlée de colin doré au beurre	émincés de poulet façon kebab	sauté de veau sauce au cumin	boulettes de bœuf VBF merguez légumes couscous	manchons de poulet rôtis
mezze penne et ratatouille	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats d'Espagne	semoule	blettes au gratin
yaourt sucré	spécialité fromagère	pointe de brie	suisse sucré	tomme
gaufre au sucre	fruit frais de saison	fruit frais de saison	CERISES	mousse saveur chocolat



MENU



semaine du 15 au 19 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas Fraich'attitude</i> tomates et olives	concombres (production locale) vinaigrette	cervelas* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small>	carottes râpées
rôti de porc* sauce charcutière <small>filet de poulet en sauce</small>	parmentier courgettes bœuf VBF à la provençale	cubes colin et saumon sauce homardine	omelette au fromage	sauté de bœuf VBF à l'estragon
chou fleur vapeur		riz	duo haricots verts et beurre	blé doré
fromage blanc sucré	yaourt sucré brassé aux fruits mixés	gouda	suisse arôme	spécialité fromagère
madeleine aux œufs	clafouti (cerises) jus d'orange	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	compote de pomme



MENU



semaine du 22 au 26 juin 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes et courgettes cruées râpées	<i>repas froid</i> laitue iceberg	salade de maïs sauce au thon	concombres (production locale) vinaigrette
chipolatas* grillées <small>merguez grillées</small>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre
farfalle (pâtes)	beignets de brocolis	taboulé (tomates concombres)	riz	purée haricots verts pomme de terre
emmental à la coupe	yaourt sucré	fromage blanc arôme	coulommiers	suisse arôme
crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison	banane	fruit frais de saison	gaufrettes saveur chocolat (plumétis)



MENU



semaine du 29 juin au 3 juillet 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette printanière	<i>repas de fin d'année</i> tomates vinaigrette	pastèque	pâté de volaille	salade verte
daube de bœuf VBF aux olives	manchons de poulet rôtis et ketchup	médailon de saumon sauce citron	steak haché VBF sauce tomate basilic	cordons bleus (volaille)
chou fleur vapeur	pommes de terre sourires	semoule et épinards	coquillettes	petits pois carottes
fromage blanc sucré	yaourt arôme	pointe de brie	emmental à la coupe	spécialité fromagère
fruit frais de saison	éclair parfum chocolat	liégeois saveur vanille	compote	fruit frais de saison