



PRÉPARÉ
PAR LE CHEF



CHRONIQUES
CULINAIRES

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
CONCOMBRES BULGARES	CAROTTES A L'ORANGE	ŒUF DURS SAUCE MORNAY	CŒURS D'ARTICHAUT	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
POULET ROTI	CARBONADE FLAMANDE	POMMES VAPEUR	STEAK DE VEAU SAUCE ECHALOTE	FILET DE LIEU AU BEURRE BLANC CITRONNE
SEMOULE	FRITES	EPINARDS A LA BECHAMEL	MACARONI	RIZ PILAF
RATATOUILLE	SALADE VERTE	CAMEMBERT	AUX LEGUMES DU SOLEIL	ET SA JULIENNE DE LEGUMES
SAMOS	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	BEIGNET	YAOURT BRASSE

lundi 11 Juin	mardi 12 Juin	mercredi 13 Juin	jeudi 14 Juin	vendredi 15 Juin
HACHIS PARENTIER	MELON	TOMATES MIMOSA	SALADE PIEMONTAISE	ROTI DE PORC
SALADE VERTE	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE	DOS DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	BŒUF BOURGUIGNON	A LA DIJONNAISE
CAMEMBERT	FRITES	CŒUR DE BLE	MACARONI	LENTILLES CUISINEES
FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE	BROCOLIS AUX AMANDES	MOUSSE AU CHOCOLAT	KIRI
	YAOURT AROMATISE	TARTE AU FLAN	ET PIMENT D'ESPELETTE	FRUIT DE SAISON

lundi 21 mai	mardi 22 mai	mercredi 23 mai	jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
LONGE DE PORC FACON AGENAISE	AIGUILLETES DE DINDE	SURIMI SAUCE COCKTAIL	TOMATES EN VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE
POMMES PERSILLEES	AU CURRY DOUX	BŒUF MODE	OMELETTE AUX FINES HERBES	CASSOLETTE DU PECHEUR
PETITS POIS CAROTTES	DUO DE PUREES DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	PATES	POMMES NOISETTES	CŒUR DE BLE
KIRI	MIMOLETTE	ET SON RAPE	SALADE VERTE	AUX PETITS LEGUMES
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMELISE	FRUIT DE SAISON	GOUDA	SMOOTHIE FRAMBOISE ET BANANE AU POIVRE DE SECHUAN

lundi 18 Juin	mardi 19 Juin	mercredi 20 Juin	jeudi 21 Juin	vendredi 22 Juin
FILET DE DINDE AUX PECHEES	MACEDOINE DE LEGUMES	PASTEQUE	COLESLAW	
CŒUR DE BLE	CORDON BLEU SAUCE KETCHUP	SAUTE DE VEAU A LA PROVENCE	CALAMARS A LA ROMAINE	SPAGHETTI
HARICOTS BEURRE	POMMES RISSOLEES	RIZ BLANC	POMMES PERSILLEES	A LA CARBONARA
GOUDA	SALADE VERTE	COURGETTES POLEES	JULIENNE DE LEGUMES	SAMOS
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	MOUSSE AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON

lundi 28 mai	mardi 29 mai	mercredi 30 mai	jeudi 31 mai	vendredi 01 Juin
TORTI	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CHOU FLEUR VINAIGRETTE		ROSETTE ET SON CONDIMENT
A LA	BLANQUETTE DE VEAU	ROTI DE PORC FORESTIER	REPAS	FILET DE COLIN FACON MEUNIÈRE
BOLOGNAISE	POMMES VAPEUR	POMMES BOULANGERES	DEVELOPPEMENT DURABLE	SAUCE TARTARE
EDAM	LEGUMES DU POT	HARICOTS VERTS A L'AIL	100 % LOCAL	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON	CREME AUX SPECULOOS	FROMAGE BLANC AUX COPEAUX DE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON

lundi 25 Juin	mardi 26 Juin	mercredi 27 Juin	jeudi 28 Juin	vendredi 29 Juin
CELERI REMOULADE		RADIS EMINCE	TOMATE MIMOSA	MELON
NORMANDIN DE VEAU AUX OIGNONS	JAMBON GRILLE	AIGUILLETES DE DINDE A LA CREME	SAUTE DE BŒUF	LASAGNES
BOULGHOUR	PUREE DE POIS CASSES	PUREE	A L'INDIENNE	DE POISSON
AU CONCASSE DE TOMATES	BRIE	DE HARICOTS VERTS	RIZ SAFRANE	SALADE VERTE
COMPOTE DE FRUITS	PARIS BREST	RIZ AU LAIT	FRUIT DE SAISON	GLACE

lundi 04 juin	mardi 05 juin	mercredi 06 juin	jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
CONCOMBRES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES	GRATIN DE PATES	
ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE	AUX DES	FILET DE COLIN ET SON CITRON
PUREE	FACON BASQUAISE	POMMES CROQUETTES	DE JAMBON	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
DE CAROTTES	SEMOULE	SALADE VERTE	VACHE QUI RIT	SAINT NECTAIRE
ENTREMETS CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUITS	PETITS SUISSES SUCRES	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	mercredi 04 juillet	jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
BETTERAVES AU MAÏS ET DES DE FROMAGE	PIZZA DU CHEF	PASTEQUE		
TORTILLAS ESPAGNOLES	GOULASH HONGROISE	ROTI DE PORC AU MAROILLES	JAMBON DE DINDE SAUCE MAYONNAISE	CHEESEBURGER
PUREE	FARFALLES	PETITS POIS	BUFFET DE SALADES COMPOSEES	FRITES
DE CAROTTES	AUX POIVRONS	A LA FRANCAISE	MIMOLETTE	SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	FROMAGE BLANC AU COULIS	GLACE	FRUIT DE SAISON



Nous nous engageons sur un approvisionnement 100% local pour :
la viande porc et de bœuf ainsi que sur les pommes, les poires, les pommes de terre et les carottes.

