

Menus restauration du 29 AVRIL AU 5 JUILLET 2024

LUNDI 29 AVRIL  Pdt/tomates/salade  Cordon bleu de dinde  Petits pois carottes  Yaourt aromatisé  Fruits frais	LUNDI 6 MAI  Pamplemousse sucré  Hamburger maison  Frites fraîches  Yaourt à boire  Fruits frais	LUNDI 13 MAI  Concombres/maïs/haricots rouges  Boulettes de soja Pâtes  Fromage blanc  Fruits frais	LUNDI 20 MAI <p style="text-align: center;">FERIE</p>
MARDI 30 AVRIL  Betteraves persillées  Sauté de porc  Courgettes provençales/blé Camembert bio  Crème vanille	MARDI 7 MAI  Taboulé  Poulet rôti Haricots vert bio  Kiri  Ile flottante	MARDI 14 MAI  Salade de lentilles  Bœuf bourguignon et ses légumes  Brie  Fruits frais	MARDI 21 MAI  Bouquet de mâche  Rôti de porc  Purée maison  Yaourt aromatisé  Fruits frais
MERCREDI 1 MAI <p style="text-align: center;">FERIE</p>	MERCREDI 8 MAI <p style="text-align: center;">FERIE</p>	MERCREDI 15 MAI  Champignons à la grec  Filet mignon  Blé Produit laitier bio  Fruits frais	MERCREDI 22 MAI  Melon  Pizza  Salade verte  Produit laitier Compote bio
JEUDI 2 MAI  Salade verte  Emincé de bœuf  Pdt/carottes vapeur  Petit suisse  Beignet chocolat	JEUDI 9 MAI <p style="text-align: center;">FERIE</p>	JEUDI 16 MAI  Cruautés  Filets de poulet  Flageolets  St môret  Pâtisserie maison	JEUDI 23 MAI  Carottes râpées  Paupiette de veau  Haricots verts  Petit suisse  Pâtisserie maison
VENREDI 3 MAI  Charcuterie  Filet de colin au boursin  Riz/Légumes  Laitage  Fruits frais	VENREDI 10 MAI <p style="text-align: center;">PONT</p>	VENREDI 17 MAI  Céleri rémoulade  Blanquette de poisson  Riz Yaourt de Chichery  Smoothie maison	VENREDI 24 MAI  Quinoa en salade  Filet de loup  Epinards à la crème  Mimolette  Fruits frais

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 29 AVRIL AU 5 JUILLET 2024

<p>LUNDI 27 MAI</p> <p> Cruditées Saucisse fumée  Lentilles Yaourt nature sucré Fruits frais </p>	<p>LUNDI 3 JUIN</p> <p> Asperges Poulet basquaise  Blé Petit suisse bio Smoothie maison </p>	<p>LUNDI 10 JUIN</p> <p> Bouquet de mâches Palette à la diable  Purée de légumes maison Yaourt Fruits frais </p>	<p>LUNDI 17 JUIN</p> <p> Salade de chèvre chaud Jambon façon chablisienne Pâtes bio  Yaourt nature sucré Fruits frais </p>
<p>MARDI 28 MAI</p> <p> Tomates vinaigrette Rosbeef à l'échalotte  Pdt sautées Babybel Fruits frais </p>	<p>MARDI 4 JUIN</p> <p> Crudités Sphagettis bolognaise  Tendre bleu Gaufre sucrée </p>	<p>MARDI 11 JUIN</p> <p> Carottes rapées Filet mignon  Pâtes locales Carré frais Bio Compote </p>	<p>MARDI 18 JUIN</p> <p> Tomates mozzarella Mijoté de poulet  Petits pois /Blé Pastèque </p>
<p>MERCREDI 29 MAI</p> <p> Radis sel Steak haché  Coquillettes Vache qui rit Fruits frais </p>	<p>MERCREDI 5 JUIN</p> <p> Pdt/thon/tomates Quiche lorraine  Salade verte Produit laitier Fruits frais </p>	<p>MERCREDI 12 JUIN</p> <p> Concombres Escalope viennoise  Chou fleur/pdt Produit laitier Fruits frais </p>	<p>MERCREDI 19 JUIN</p> <p> Terrine de légumes Pâtes carbonara  Produit laitier Fruits frais </p>
<p>JEUDI 30 MAI</p> <p> Salade composée Lasagnes de légumes  Salade verte Yaourt vanillé Gâteau anniversaire </p>	<p>JEUDI 6 JUIN</p> <p> Tarte aux fromages Rôti de dinde à la moutarde  Duo de haricots Liégeois </p>	<p>JEUDI 13 JUIN</p> <p> Crudités Crousti fromage  Macaronis Yaourt à boire Pâtisserie maison </p>	<p>JEUDI 20 JUIN</p> <p> Pique nique</p>
<p> VENDREDI 31 MAI</p> <p> Pâté en croûte Poisson pané/citron  Printanière de légumes Camembert bio Flan caramel </p>	<p> VENDREDI 7 JUIN</p> <p> Charcuterie Filet de merlu  Riz/ratatouille Yaourt aromatisé Fruits frais </p>	<p> VENDREDI 14 JUIN</p> <p> Salade composée Poisson meunière  Duo de légumes Fromage blanc sucré Fruits frais </p>	<p> VENDREDI 21 JUIN</p> <p> Pâté de campagne Cubes de poisson  Brocolis/riz Yaourt aux fruits Glace </p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 29 Avril au 5 Juillet 2024

<p>LUNDI 24 JUIN</p>  Concombres à la crème Escalope normande  Blé parfumé  Faisselle Fruits frais	<p>LUNDI 1 JUILLET</p>  Pamplemousse sucré Wings de poulet  Pdt rissolées Yaourt à boire Milles feuilles
<p>MARDI 25 JUIN</p>  Salade Sauté de porc Carottes et pdt vapeurs  Vache qui rit Crème dessert	<p>MARDI 2 JUILLET</p>  Cruditées Steak haché Farfalles  Yaourt brassé Fruits frais
<p>MERCREDI 26 JUIN</p>  Taboulé Boulettes de bœuf bio  Coquillettes/légumes Produit laitier Fruits frais	<p>MERCREDI 3 JUILLET</p>  Tomates vinaigrette Quiche lorraine  Salade verte Produit laitier Fruits frais
<p>JEUDI 27 JUIN</p>  Œuf mayonnaise Boulettes de soja  Haricots verts persillés Yaourt Gâteau anniversaire	<p>JEUDI 4 JUILLET</p> <p>MENU SELON STOCK</p>
<p>VENDREDI 28 JUIN</p>  Betteraves persillées Tagliatelles au poisson  Tome Pastèque 	<p>VENDREDI 5 JUILLET</p> <p>MENU SELON STOCK</p>



Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

produits locaux (rayon d'environ 50km) 