



Semaine 19

du 5 au 9 Mai 2014

lundi 5 mai 2014

mardi 6 mai 2014

jeudi 8 mai 2014

vendredi 9 mai 2014

LE HORS D'ŒUVRE ***	Quiche au fromage ***	Choux fleurs vinaigrette ***	Radis / beurre ***
LE PLAT	Grignotine de porc sauce chasseur	Lasagnes bolognaises	Sauté de dinde à l'Orientale
LA GARNITURE ***	Jardinière de légumes ***	Salade verte ***	Semoule ***
LE LAITAGE ***	Croc'lait ***	Pyrénées ***	Fromage fondu ***
LE DESSERT	Fruit frais	Flan nappé caramel	Compote pommes / framboises

Féfé

Semaine 20

Du 12 au 16 Mai 2014

lundi 12 mai 2014

mardi 13 mai 2014

Menu Exotique

jeudi 15 mai 2014

vendredi 16 mai 2014

LE HORS D'ŒUVRE ***	Haricots verts / maïs ***	Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise) ***	Salade Hawaïenne (carottes, poivrons, crevettes, choux fleurs, raisins) ***	Mousse de foie / cornichon ***
LE PLAT	Cordon bleu	Palette de porc à la diable	Colombo de poulet	Dos de colin sauce Hollandaise
LA GARNITURE ***	Petits pois ***	Choux fleurs béchamel ***	Riz ***	Pommes persillées ***
LE LAITAGE ***	Edam ***	Cantafras ***	Petit Suisse sucré ***	Emmental ***
LE DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais	Moelleux à l'ananas	Fruit frais

Semaine 21

du 19 au 23 Mai 2014

lundi 19 mai 2014

mardi 20 mai 2014

jeudi 22 mai 2014

vendredi 23 mai 2014

LE HORS D'ŒUVRE ***	Taboulé ***	Radis /beurre ***	Macédoine - 1/2 œuf ***	Salade verte aux dés de jambon ***
LE PLAT	Paupiette de veau aux petits légumes	Mijoté de bœuf à la Napolitaine	Escalope de volaille aux champignons	Poisson pané / citron
LA GARNITURE ***	Carottes ***	Pommes noisettes ***	Coquillettes ***	Epinards ***
LE LAITAGE ***	St Bricet ***	Gouda ***	Yaourt sucré ***	Brie ***
LE DESSERT	Mosaïque de fruits	Liégeois vanille	Fruit frais	Riz au chocolat

Semaine 22

du 26 au 30 Mai 2014

lundi 26 mai 2014

mardi 27 mai 2014

jeudi 29 mai 2014

vendredi 30 mai 2014

LE HORS D'ŒUVRE ***	Carottes râpées ***	Salade Laëticia (riz, tomate, maïs, thon, surimi, vinaigrette) ***	Salade de blé (blé, tomates, maïs, persil) ***
LE PLAT	Boulette de bœuf à la Provençale	Poulet aux herbes	Jambon grill sauce tomate
LA GARNITURE ***	Boulgour (grain de blé concassé) ***	Poêlée forestière (haricots verts, champignons, brocolis, poivrons) ***	Choux fleurs persillés ***
LE LAITAGE ***	Brebicrème ***	Emmental ***	St Paulin ***
LE DESSERT	Fruit frais	Beignet aux pommes	Liégeois chocolat

Féfé

TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF  
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE  
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



PRODUITS BIO  
OU LABEL OU  
AGRICULTURE RAISONNEE



DESSERT  
MAISON



PLAT  
CONTENANT  
DU PORC

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.