

NOM :

ADRESSE:

Prix du
menus
8€60

Prénom:

SEMAINE DU 1 AU 7 JUIN 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 1er Juin St Justin	Potage crécy Pâté en croûte et condiment Rôti de veau aux olives Pommes sautées  Petits pois Bleu Entremet citron meringué				Potage crécy Cœurs de palmier Rôti de veau aux olives Pommes vapeur Petits pois Fromage sans sel Entremet citron meringué		Potage crécy Cœurs de palmier Rôti de veau aux olives Pommes vapeur Petits pois Bleu Pâtisserie régime	
Mardi 2 Juin Ste Blandine	Velouté aux 7 légumes Carottes râpées Raviolis gratinés Emmental Yaourt aromatisé		Velouté aux 7 légumes Poireaux vinaigrette Chipolatas sauce brune Pommes rissolées aux herbes Emmental Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Carottes râpées Chipolatas sauce brune Pommes de terre aux herbes Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Velouté aux 7 légumes Carottes râpées Chipolatas sauce brune Pommes de terre aux herbes Emmental Yaourt nature	
Mercredi 3 Juin St Kevin	Potage maraîcher Quiche aux poireaux Filet de poulet à la crème Jardinière de légumes Tomme noire Fruit de saison		Potage maraîcher Chou râpé vinaigrette Tomate farcie sauce provençale Riz pilaf Tomme noire Fromage blanc sucré		Potage maraîcher Chou râpé vinaigrette Filet de poulet Jardinière de légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage maraîcher Chou râpé vinaigrette Filet de poulet Jardinière de légumes Tomme noire Fruit de saison	
Jeudi 4 Juin Ste Clotilde	Potage à l'oignon Saucisson à l'ail Filet de colin à la provençale Semoule Mimolette Crème dessert caramel		Potage à l'oignon Betteraves rouges Petit salé Lentilles Carottes Mimolette Gaufre Liégeoise		Potage à l'oignon Betteraves rouges Filet de colin à la provençale Semoule Fromage sans sel Crème dessert caramel		Potage à l'oignon Betteraves rouges Filet de colin à la provençale Semoule Mimolette Compote sans sucre	
Vendredi 5 Juin St Igor	Velouté de potiron Crêpe aux champignons Daube de bœuf sauce berycy Pommes noisettes Cantadou ail et fines herbes Gélifié chocolat		Velouté de potiron Salade de tomates Haché de veau Riz Ratatouille Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison		Velouté de potiron Salade de tomates Haché de veau Riz Ratatouille Fromage sans sel Gélifié chocolat		Velouté de potiron Salade de tomates Haché de veau Riz Ratatouille Cantadou ail et fines herbes Petits suisses naturels	
Samedi 6 Juin St Norbert	Potage légumes Salade Mexicaine Fricassé de volaille Pâtes Vache qui rit Liégeois vanille		Potage légumes Haricots verts vinaigrette Saucisse fumée Purée Vache qui rit Faisselle - Confiture		Potage légumes Salade Mexicaine Fricassé de volaille Pâtes Fromage sans sel Liégeois vanille		Potage légumes Salade Mexicaine Fricassé de volaille Pâtes Vache qui rit Faisselle nature	
Dimanche 7 Juin St Gilbert	Velouté Dubarry Mousse de canard et cornichon Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes de terre Salsifis Roquefort Génoise chocolat		Velouté Dubarry Tarte Méditerranéenne Colombo de porc au curry Pommes rôtis Haricots beurre Roquefort Yaourt		Velouté Dubarry Haricots verts vinaigrette Colombo de porc au curry Pommes vapeur Haricots beurre Fromage sans sel Génoise chocolat		Velouté Dubarry Haricots verts vinaigrette Colombo de porc au curry Pommes vapeur Haricots beurre Roquefort Pâtisserie régime	

NOM :
Prénom:

ADRESSE:

Prix du
menus
8€60



SEMAINE DU 8 AU 14 JUIN 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 8 Juin St Médard	Potage poireaux Tarte au fromage Jambon braisé sauce madère Pommes rissolées Cantafrais Salade de fruits		Potage poireaux 1/2 pomelos Boulettes d'agneau Semoule Piperade de légumes Cantafrais Yaourt nature sucré		Potage poireaux 1/2 pomelos Boulettes d'agneau Semoule Piperade de légumes Fromage sans sel Salade de fruits		Potage poireaux 1/2 pomelos Boulettes d'agneau Semoule Piperade de légumes Cantafrais Yaourt nature	
Mardi 9 Juin Ste Diane	Potage cresson Concombres à la Bulgare Lasagnes gratinées Gouda Fruit de saison		Potage cresson Œuf dur mayonnaise Hoki sauce citron Riz aux petits légumes Gouda Yaourt aux fruits		Potage cresson Œuf dur citronné Hoki sauce citron Riz aux petits légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage cresson Œuf dur citronné Hoki sauce citron Riz aux petits légumes Gouda Fruit de saison	
Mercredi 10 Juin St Landry	Crème de volaille Radis beurre Emincé de volaille sauce forestière Purée au lait Chanteneige Gélifié vanille		Crème de volaille Friand au fromage Sauté de porc marenço Pommes de terre Carottes Chanteneige Tarte citron		Crème de volaille Radis beurre Emincé de volaille sauce forestière Purée au lait Fromage sans sel Gélifié vanille		Crème de volaille Radis beurre Emincé de volaille sauce forestière Purée au lait Chanteneige Fromage blanc	
Jeudi 11 Juin St Barnabé	Velouté de légumes Macédoine de légumes Rôti de dinde sauce Dijonnaise Jardinière de légumes Emmental Compote de pommes		Velouté de légumes Pizza au fromage Saucisse de Toulouse Pommes de terre aux herbes Emmental Fruit de saison		Velouté de légumes Macédoine de légumes Rôti de dinde sauce Dijonnaise Jardinière de légumes Fromage sans sel Compote de pommes		Velouté de légumes Macédoine de légumes Rôti de dinde sauce Dijonnaise Jardinière de légumes Emmental Compote sans sucre	
Vendredi 12 Juin St Guy	Potage oignons Roulade cornichons Filet de colin sauce mousseline Cœurs de blé Brunoise de légumes Edam Eclair au chocolat		Potage oignons Salade coleslaw Hachis Parmentier Edam Flan nappé caramel		Potage oignons Salade coleslaw Hachis Parmentier Fromage sans sel Eclair au chocolat		Potage oignons Salade coleslaw Hachis Parmentier Edam Petits suisses natures	
Samedi 13 Juin St Antoine	Potage tomate Carottes râpées Bœuf braisé aux échalotes Pommes de terre Chou-fleur à la crème Vache qui rit Mousse café		Potage tomate Roulade de surimi Escalope de volaille à la provençale Pâtes Vache qui rit Pomme cuite au caramel		Potage tomate Carottes râpées Bœuf braisé aux échalotes Pommes de terre Chou-fleur à la crème Fromage sans sel Mousse café		Potage tomate Carottes râpées Bœuf braisé aux échalotes Pommes de terre Chou-fleur à la crème Vache qui rit Pomme cuite	
Dimanche 14 Juin Ste Elisée	Velouté d'asperges Terrine de lapin et condiment Sauté d'agneau printanier Pommes de terre Duo de flageolets Bleu Crumble aux pruneaux		Velouté d'asperges Cocktail de crevettes et pamplemousse Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne Pôelée de légumes Pommes noisettes Bleu Fruit de saison		Velouté d'asperges Cocktail de crevettes et pamplemousse Rôti de porc sauce brune Pôelée de légumes Pommes de terre Fromage sans sel Crumble aux pruneaux		Velouté d'asperges Cocktail de crevettes et pamplemousse Rôti de porc sauce brune Pôelée de légumes Pommes de terre Bleu Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :
Prénom:

ADRESSE:

Prix du
menus
8€60



SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 15 Juin Ste Germaine	Potage Légumes Céleri rémoulade Pennes bolognaise Carré frais Fruit de saison		Potage Légumes Salami et cornichons Lard fumé froid Pommes sautées Carré frais Pêches au sirop		Potage Légumes Céleri citronné Pennes bolognaise Fromage sans sel Fruit de saison		Potage Légumes Céleri citronné Pennes bolognaise Carré frais Fruit de saison	
Mardi 16 Juin St Jean-François	Potage St Germain Salade Niçoise Emincé de poulet à la provençale Pommes de terre ciboulette Cantafrais Compote pommes coings		Potage St Germain Feuilleté au fromage Filet de hoki sauce Dieppoise Riz Brunoise de légumes Cantafrais Yaourt aux fruits		Potage St Germain Salade Niçoise Emincé de poulet à la provençale Pommes de terre ciboulette Fromage sans sel Compote pommes coings		Potage St Germain Salade Niçoise Emincé de poulet à la provençale Pommes de terre ciboulette Cantafrais Compote sans sucre	
Mercredi 17 Juin St Hervé	Potage Dubarry Tarte aux poireaux Daube de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates Camembert Cocktail de fruits		Potage Dubarry Maquereau au vin blanc Rôti de porc à la moutarde Gratin d'épinards et pommes de terre Camembert Gaufre au chocolat		Potage Dubarry Carottes râpées Daube de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates Fromage sans sel Cocktail de fruits		Potage Dubarry Carottes râpées Daube de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates Camembert Salade de fruits sans sucre	
Jeudi 18 Juin St Léonce	Potage oignons Carottes râpées Haché de veau aux oignons Pommes cubes rissolées Vache qui rit Fruit de saison		Potage oignons Concombres à la crème Fricassé de dinde sauce suprême Riz aux petits légumes Vache qui rit Liégeois chocolat		Potage oignons Concombres vinaigrette Fricassé de dinde sauce suprême Riz aux petits légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage oignons Concombres vinaigrette Fricassé de dinde sauce suprême Riz aux petits légumes Vache qui rit Fruit de saison	
Vendredi 19 Juin St Romuald	Velouté de légumes Pâté de campagne et cornichons Beaufilet de colin sauce beurre blanc Pommes de terre Poireaux à la crème Saint Paulin Velouté aux fruits		Velouté de légumes Champignons à la Grecque Pâtes carbonara Saint Paulin Compote de poires		Velouté de légumes Champignons à la Grecque Beaufilet de colin sauce beurre blanc Pommes de terre Poireaux à la crème Fromage sans sel Velouté aux fruits		Velouté de légumes Champignons à la Grecque Beaufilet de colin sauce beurre blanc Pommes de terre Poireaux à la crème Saint Paulin Velouté nature	
Samedi 20 Juin St Silvère	Potage tomate Taboulé à la menthe Chipolatas sauce moutarde Purée Mimolette Fromage blanc sucré		Potage tomate Quiche Lorraine Filet de poulet à la crème Pommes vapeur Haricots verts Mimolette Crème dessert café		Potage tomate Macédoine de légumes Filet de poulet à la crème Pommes vapeur Haricots verts Fromage sans sel Fromage blanc sucré		Potage tomate Macédoine de légumes Filet de poulet à la crème Pommes vapeur Haricots verts Mimolette Fromage blanc nature	
Dimanche 21 Juin ÉTÉ	Velouté de potiron Terrine de poisson sauce cocktail Sauté de pintade aux champignons Jardinière de légumes Morbier Entremet fruits rouges		Velouté de potiron Feuilleté Dubarry Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Salade piémontaise Morbier Laitage		Velouté de potiron Cœurs de palmier Sauté de pintade aux champignons Jardinière de légumes Fromage sans sel Entremet fruits rouges		Velouté de potiron Cœurs de palmier Sauté de pintade aux champignons Jardinière de légumes Morbier Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :
Prénom:

ADRESSE:

Prix du
menus
8€60



SEMAINE DU 22 AU 28 JUIN 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 22 Juin St Alban	Potage maraîcher Tarte aux poireaux Blanquette de volaille Riz Pôlée de légumes Mimolette Yaourt aromatisé		Potage maraîcher Tomates vinaigrette Sauté de porc à l'estragon Pommes persillées Salsifis Mimolette Salade de fruits		Potage maraîcher Tomates vinaigrette Blanquette de volaille Riz Pôlée de légumes Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage maraîcher Tomates vinaigrette Blanquette de volaille Riz Pôlée de légumes Mimolette Salade de fruits sans sucre	
Mardi 23 Juin Ste Audrey	Potage de pois cassés Céleri rémoulade Pâtes à la bolognaise Gouda Fruit de saison		Potage de pois cassés Charcuterie et condiment Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Salade piémontaise Gouda Fromage blanc sucré		Potage de pois cassés Céleri citronné Pâtes à la bolognaise Fromage sans sel Fruit de saison		Potage de pois cassés Céleri citronné Pâtes à la bolognaise Gouda Fruit de saison	
Mercredi 24 Juin St Jean-Baptiste	Velouté d'asperges Crêpe aux champignons Filet de poulet aux champignons Semoule aux petits légumes Edam Liégeois vanille		Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Côte de porc sauce charcutière Purée au beurre Edam Yaourt aux fruits		Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Côte de porc sauce brune Purée Fromage sans sel Liégeois vanille		Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Côte de porc sauce brune Purée Edam Yaourt nature	
Jeudi 25 Juin St Prosper	Potage aux 7 légumes Œuf dur mayonnaise Bœuf carottes Pommes rissolées Cantadou Eclair au chocolat		Potage aux 7 légumes Champignons à la Grecque Saucisse fumée Chou vert braisé Pommes vapeur Cantadou Fruit de saison		Potage aux 7 légumes Œuf dur persillé Bœuf carottes Pommes vapeur Fromage sans sel Fruit de saison		Potage aux 7 légumes Œuf dur persillé Bœuf carottes Pommes vapeur Cantadou Fruit de saison	
Vendredi 26 Juin St Antheime	Potage aux poireaux Tarte au fromage Colin pané sauce tartare Poireaux et pommes de terre en gratin Camembert Mousse café		Potage aux poireaux Museau vinaigrette Paupiette de veau marengo Pommes Lyonnaises Petits pois Camembert Gaufre Liégeoise		Potage aux poireaux Museau vinaigrette Filet de colin sauce citron Poireaux et pommes de terre en gratin Fromage sans sel Mousse café		Potage aux poireaux Museau vinaigrette Filet de colin sauce citron Poireaux et pommes de terre en gratin Camembert Petits suisses	
Samedi 27 Juin St Fernand	Potage tomate Tarte aux oignons Haché de veau à la provençale Pâtes au basilic Port Salut Petits suisses aux fruits		Potage tomate Radis beurre Cuisse de poulet rôtie et son jus Pommes rôties Haricots beurre Port Salut Crème dessert caramel		Potage tomate Radis beurre Haché de veau à la provençale Pâtes au basilic Fromage sans sel Petits suisses aux fruits		Potage tomate Radis beurre Haché de veau à la provençale Pâtes au basilic Port Salut Compote de pommes sans sucre	
Dimanche 28 Juin Ste Irénée	Soupe à l'oignon Terrine de poisson crème ciboulette Rôti de porc sauce Orloff Pommes rôtis Haricots verts Morbier Génoise au chocolat		Soupe à l'oignon Bouchée à la reine Carbonade Flamande Pommes sautées Carottes braisées Morbier Laitage		Soupe à l'oignon Pavé de poisson crème citronnée Rôti de porc au jus Pommes vapeur Haricots verts Fromage sans sel Génoise au chocolat		Soupe à l'oignon Pavé de poisson crème citronnée Rôti de porc au jus Pommes vapeur Haricots verts Morbier Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :
Prénom :

ADRESSE:

Prix du
menus
8€60



SEMAINE DU 29 JUIN AU 5 JUILLET 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 29 Juin St Pierre-Paul	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes gratinées Petit Cotentin Compote pommes fraises		Potage crécy Quiche Lorraine Sauté de porc aux lardons Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin Crème dessert vanille		Potage crécy Macédoine de légumes Sauté de porc sauce brune Pommes vapeur Ratatouille Fromage sans sel Compote pommes fraises		Potage crécy Macédoine de légumes Sauté de porc sauce brune Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin Compote de pommes sans sucre	
Mardi 30 Juin St Martial	Potage potiron Salade de tomates vinaigrette Filet de hoki sauce citronnée Riz aux petits légumes Mimolette Tarte aux abricots		Potage potiron Œuf à la Russe Rôti de dinde à la Normande Purée au beurre Mimolette Gélifié chocolat		Potage potiron Salade de tomates Filet de hoki sauce citronnée Riz aux petits légumes Fromage sans sel Tarte aux abricots		Potage potiron Salade de tomates Filet de hoki sauce citronnée Riz aux petits légumes Mimolette Yaourt nature	
Mercredi 1er Juillet St Thierry	Potage St Germain Salade de pâtes aux petits légumes Saucisse de Toulouse à la moutarde Pommes noisettes Edam Yaourt aux fruits		Potage St Germain Champignons à la Grecque Sauté de bœuf aux oignons Carottes à la crème Pommes sautées Edam Pêches au sirop		Potage St Germain Champignons à la Grecque Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Pommes vapeur Fromage sans sel Yaourt aux fruits		Potage St Germain Champignons à la Grecque Sauté de bœuf aux oignons Carottes persillées Pommes vapeur Edam Fromage blanc	
Jeudi 2 Juillet St Martinien	Velouté de tomate Concombres à la crème Hachis Parmentier Salade iceberg Emmental Fruit de saison		Velouté de tomate Saucisson à l'ail et cornichons Jambon braisé Epinards à la crème Pommes persillées Emmental Gâteau de semoule		Velouté de tomate Concombres vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de tomate Concombres vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Emmental Fruit de saison	
Vendredi 3 Juillet St Thomas	Potage aux 7 légumes Pizza au fromage Emincé de poulet au curry Pommes de terre et ses légumes Camembert Liégeois vanille		Potage aux 7 légumes Cœurs de palmier vinaigrette Paupiette de saumon à l'oseille Pâtes aux petits légumes Camembert Yaourt nature sucré		Potage aux 7 légumes Cœurs de palmier Emincé de poulet au curry Pommes de terre et ses légumes Fromage sans sel Liégeois vanille		Potage aux 7 légumes Cœurs de palmier Emincé de poulet au curry Pommes de terre et ses légumes Camembert Petits suisses	
Samedi 4 Juillet St Florent	Velouté Dubarry Rosette et condiment Haché de veau sauce champignons Pôlée forestière Bleu Fruit de saison		Velouté Dubarry Surimi mayonnaise Langue de bœuf froide sauce gribiche Salade de pépinettes Bleu Pomme cuite au caramel		Velouté Dubarry Poireaux vinaigrette Haché de veau sauce champignons Pôlée forestière Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté Dubarry Poireaux vinaigrette Haché de veau sauce champignons Pôlée forestière Bleu Fruit de saison	
Dimanche 5 Juillet St Antoine	Potage aux légumes Coupe Caraïbes Rôti de bœuf au poivre Jardinière de légumes Saint Nectaire Flan pâtissier		Potage aux légumes Tarte Méditerranéenne Sauté de porc à l'anas Pôlée de poivrons Riz madras Saint Nectaire Laitage		Potage aux légumes Coupe Caraïbes Rôti de bœuf et son jus Jardinière de légumes Fromage sans sel Flan pâtissier		Potage aux légumes Coupe Caraïbes Rôti de bœuf et son jus Jardinière de légumes Saint Nectaire Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette