

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60



SEMAINE DU 3 AU 9 JUIN 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 3 juin St Kévin	Velouté de bolets Salade de tomates vinaigrette Emincé de volaille aux abricots Riz Tomme Blanche Salade de fruits		Velouté de bolets Pâté de campagne & cornichon Sauté de porc à la moutarde Blé - Epinards hachés Tomme Blanche Mousse de café		Velouté de bolets Salade de tomates vinaigrette Emincé de volaille aux abricots Riz Fromage sans sel Salade de fruits		Velouté de bolets Salade de tomates vinaigrette Emincé de volaille Riz Tomme Blanche Salade de fruits	
Mardi 4 juin Ste Clothilde	Velouté d'asperges Concombres vinaigrette Limande façon meunière & citron Gratin de poireaux et pommes de terre Chanteneige Tarte au chocolat		Velouté d'asperges Œuf dur mayonnaise Rognons de bœuf sauce madère Purée crécy Chanteneige Yaourt aromatisé		Velouté d'asperges Concombres vinaigrette Limande façon meunière & citron Pommes de terre persillées Poêlée de poireaux Fromage sans sel Tarte au chocolat		Velouté d'asperges Concombres vinaigrette Limande façon meunière Pommes de terre persillées Poêlée de poireaux Chanteneige Yaourt nature	
Mercredi 5 juin St Igor	Potage tomate Betteraves sauce crème Omelette Pâtes sauce tomate Fromage râpé Six de Savoie Fruit de saison		Potage tomate Artichaut vinaigrette Boulettes de bœuf au paprika Pommes persillées Ratatouille Six de Savoie Gâteau de riz		Potage tomate Artichaut vinaigrette Omelette Pâtes sauce tomate Fromage sans sel Fruit de saison		Potage tomate Artichaut vinaigrette Omelette Pâtes Fromage râpé Six de Savoie Fruit de saison	
Jeudi 6 juin St Norbert	Soupe de pois cassés Macédoine de légumes Haché de veau sauce brune Pommes sautées Salade Kiri Yaourt aux fruits mixés		Soupe de pois cassés Salade piémontaise Rôti de dinde sauce suprême Poêlée forestière Kiri Ile flottante & crème anglaise		Soupe de pois cassés Salade piémontaise Rôti de dinde sauce suprême Poêlée forestière Fromage sans sel Yaourt aux fruits mixés		Soupe de pois cassés Salade piémontaise Rôti de dinde Poêlée forestière Kiri Yaourt nature	
Vendredi 7 juin St Gilbert	Potage Parmentier Tarte au fromage Tajine d'agneau (boulettes) Semoule Légumes tajine Saint-Paulin Ananas au sirop		Potage Parmentier Salade Mikado (concombres, tomates, maïs) Dos de cabillaud à la provençale Pommes vapeur Poêlée de poivrons Saint-Paulin Fruit de saison		Potage Parmentier Salade Mikado Dos de cabillaud Pommes vapeur Poêlée de poivrons Fromage sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Salade Mikado Dos de cabillaud Pommes vapeur Poêlée de poivrons Saint-Paulin Fruit de saison	
Samedi 8 juin St Médard	Velouté cresson Crêpe aux champignons Jambon braisé Purée de pommes de terre au beurre Boursin Fromage blanc aux fruits		Velouté cresson Riz niçois Cordon bleu Petits pois Carottes Boursin Liégeois au chocolat		Velouté cresson Duo de crudités vinaigrette Emincé de dinde Petits pois Carottes Fromage sans sel Liégeois au chocolat		Velouté cresson Duo de crudités vinaigrette Emincé de dinde Petits pois Carottes Boursin Compote de fruits sans sucre	
Dimanche 9 juin Pentecôte	Potage aux légumes du soleil Terrine de saumon sauce cocktail Cuisse de canette à l'orange Navets Carottes au beurre Saint-Bricet Bavarois framboise		Potage aux légumes du soleil Roulade de surimi & mayonnaise Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur Petits légumes Saint-Bricet Bavarois framboise		Potage aux légumes du soleil Carottes râpées aux herbes Cuisse de canette à l'orange Navets Carottes au beurre Fromage sans sel Bavarois framboise		Potage aux légumes du soleil Carottes râpées aux herbes Cuisse de canette Navets Carottes au beurre Saint-Bricet Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE :  
COMMUNE :

PRIX DU MENU  
8€60



SEMAINE DU 10 AU 16 JUIN 2019							
MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 10 juin St Landry - Lundi de Pentecôte		Potage Crécy Terrine aux endives & condiment Rôti de veau aux agrumes Petits pois Pommes sautées Bleu Baba au rhum		Potage Crécy Cœurs de palmier vinaigrette Rôti de veau aux agrumes Pommes sautées Petits pois Fromage sans sel Baba au rhum		Potage Crécy Cœurs de palmier vinaigrette Rôti de veau Pommes sautées Petits pois Bleu Pâtisserie régime	
Mardi 11 juin St Barnabé		Velouté aux 7 légumes Pastèque Raviolis gratinés Fromage râpé Emmental Yaourt aromatisé		Velouté aux 7 légumes Céleri rémoulade Chipolatas sauce brune Pommes rissolées aux herbes Emmental Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Céleri rémoulade Chipolatas sauce brune Pommes rissolées aux herbes Emmental Yaourt nature	
Mercredi 12 juin St Guy		Velouté de céleri Quiche poireaux Filet de poulet à la crème Pommes de terre cubes Jardinière de légumes Carré de l'Est Fruit de saison		Velouté de céleri Terrine de légumes & sauce cocktail Aubergine farcie Riz créole Carré de l'Est Fromage blanc nature sucré		Velouté de céleri Chou râpé vinaigrette Filet de poulet Pommes de terre cubes Jardinière de légumes Carré de l'Est Fruit de saison	
Jeudi 13 juin St Antoine de Padoue		Potage à l'oignon Salade Anglaise (concombres, carottes, céleri, tomates) Filet de colin sauce au beurre Semoule Brunoise de légumes Tomme noire Crème dessert caramel		Potage à l'oignon Betteraves rouges aux pommes Petit salé Lentilles Carottes Tomme noire Gaufre liégeoise		Potage à l'oignon Salade Anglaise Filet de colin sauce au beurre Semoule Brunoise de légumes Fromage sans sel Crème dessert caramel Compote de fruits sans sucre	
Vendredi 14 juin Ste Elisée		Potage potiron Courgettes râpées vinaigrette Daube de bœuf sauce Bercy Gratin Dauphinois Haricots verts à l'ail Mimolette Fruit de saison		Potage potiron Roulade au jambon Aile de raie sauce suprême Riz Ratatouille Mimolette Crème dessert chocolat		Potage potiron Courgettes râpées vinaigrette Aile de raie Riz Ratatouille Fromage sans sel Fruit de saison	
Samedi 15 juin Ste Germaine		Velouté de brocolis Salade Lorette (salade, céleri, betteraves) Cassoulet Cantadou ail & fines herbes Faisselle & confiture		Velouté de brocolis Haricots verts vinaigrette Fricassé de volaille Pommes de terre Brocolis Cantadou ail & fines herbes Liégeois à la vanille		Velouté de brocolis Salade Lorette Fricassé de volaille Pommes de terre Brocolis Fromage sans sel Liégeois à la vanille	
Dimanche 16 juin Fête des pères		Velouté Dubarry Mousse de canard & cornichon Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes de terre Haricots beurre Roquefort Clafoutis aux cerises		Velouté Dubarry Terrine de St-Jacques sauce crème Colombo de porc sauce curry Pommes rosties Méli-mélo de courgettes & aubergines Roquefort Clafoutis aux cerises		Velouté Dubarry Mousse de canard Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes de terre Haricots beurre Fromage sans sel Clafoutis aux cerises	

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

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 17 AU 23 JUIN 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 17 juin St Hervé	Potage poireaux Demi-pomelo Boulettes d'agneau Quinoa Piperade de légumes Cantafrais Cocktail de fruits		Potage poireaux Quiche aux légumes Jambon braisé sauce mère Ecrasé de pommes de terre Petits pois Cantafrais Yaourt nature sucré		Potage poireaux Demi-pomelo Boulettes d'agneau Quinoa Piperade de légumes Fromage sans sel Cocktail de fruits		Potage poireaux Demi-pomelo Boulettes d'agneau Quinoa Piperade de légumes Cantafrais Compote de fruits sans sucre	
Mardi 18 juin St Léonce	Potage cerfeuil Concombres à la Bulgare Lasagnes gratinées Gouda Fruit de saison		Potage cerfeuil Œuf mayonnaise Poule au riz & ses petits légumes Gouda Yaourt aux fruits		Potage cerfeuil Concombres à la Bulgare Lasagnes gratinées Fromage sans sel Fruit de saison		Potage cerfeuil Concombres à la Bulgare Lasagnes gratinées Gouda Fruit de saison	
Mercredi 19 juin St Romuald	Velouté de fenouil à la crème Friand au fromage Emincé de volaille sauce forestière Purée de pommes de terre Poêlée de champignons Chanteneige Yaourt nature sucré		Velouté de fenouil à la crème Radis beurre Sauté de porc au miel Pommes de terre cubes Carottes Chanteneige Tarte citron		Velouté de fenouil à la crème Radis beurre Emincé de volaille sauce forestière Purée de pommes de terre Poêlée de champignons Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Velouté de fenouil à la crème Radis beurre Emincé de volaille sauce forestière Purée de pommes de terre Poêlée de champignons Chanteneige Yaourt nature	
Jeudi 20 juin St Silvére	Potage courgettes Salade iceberg Rôti de porc au paprika Pommes sautées Haricots plats Emmental Spécialité pomme-cassis		Potage courgettes Salade coleslaw Haché de veau à l'espagnol Blé Poêlée de poivrons Emmental Fruit de saison		Potage courgettes Salade coleslaw Haché de veau à l'espagnol Blé Poêlée de poivrons Fromage sans sel Fruit de saison		Potage courgettes Salade coleslaw Haché de veau à l'espagnol Blé Poêlée de poivrons Emmental Fruit de saison	
Vendredi 21 juin St Rodolphe	Velouté de panais Salade Mikado (concombres, tomates, maïs) Filet de colin façon meunière & citron Riz Poêlée de courgettes Edam Eclair au chocolat		Velouté de panais Pizza royale Hachis Parmentier Salade Edam Flan nappé au caramel		Velouté de panais Salade Mikado Filet de colin façon meunière & citron Riz Poêlée de courgettes Fromage sans sel Eclair au chocolat		Velouté de panais Salade Mikado Filet de colin façon meunière & citron Riz Poêlée de courgettes Edam Pâtisserie régime	
Samedi 22 juin St Alban	Potage tomate Sardines au citron Braisé de bœuf sauce échalote Pommes sautées Jardinière de légumes Tomme Moussé café		Potage tomate Duo de crudités Escalope de dinde à la provençale Pommes vapeur Concassé de tomates Tomme Pomme cuite au caramel		Potage tomate Duo de crudités vinaigrette Escalope de dinde à la provençale Pommes vapeur Concassé de tomates Fromage sans sel Pomme cuite au caramel		Potage tomate Duo de crudités vinaigrette Escalope de dinde Pommes vapeur Concassé de tomates Tomme Fromage blanc nature	
Dimanche 23 juin Ste Audrey	Velouté d'asperges Pâté en croûte & cornichon Médaille de porc à la bière Ch'ti Pommes de terre Poêlée printanière Chèvre Tarte normande & crème anglaise		Velouté d'asperges Cocktail de crevettes au pamplemousse Gigot d'agneau sauce aux oignons Pommes rosties Duo de flageolets Chèvre Tarte normande & crème anglaise		Velouté d'asperges Cœurs de palmier vinaigrette Gigot d'agneau sauce aux oignons Pommes rosties Duo de flageolets Fromage sans sel Tarte normande & crème anglaise		Velouté d'asperges Cœurs de palmier vinaigrette Gigot d'agneau sauce aux oignons Pommes rosties Duo de flageolets Chèvre Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE :  
COMMUNE :

PRIX DU MENU  
8€60



SEMAINE DU 24 AU 30 JUIN 2019								
MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté	
Lundi 24 juin St Jean-Baptiste		Potage aux légumes Céleri rémoulade Filet de Hoki sauce crème Pommes de terre fondantes Julienne de légumes Carré frais Tarte aux abricots		Potage aux légumes Carottes râpées au citron Lard fumé Pommes sautées Carré frais Ananas au sirop		Potage aux légumes Carottes râpées au citron Filet de Hoki Pommes de terre fondantes Julienne de légumes Fromage sans sel Tarte aux abricots		Potage aux légumes Carottes râpées au citron Filet de Hoki sauce crème Pommes de terre fondantes Julienne de légumes Carré frais Compote de fruits sans sucre
Mardi 25 juin Ste Eleanore		Potage Saint-Germain Salade Coleslaw Chili con carne Cantafrais Fruit de saison		Potage Saint-Germain Maquereau à l'huile Sauté de poulet sauce brune Pommes lamelles Brocolis Cantafrais Yaourt aux fruits		Potage Saint-Germain Salade coleslaw Sauté de poulet Pommes lamelles Brocolis Fromage sans sel Fruit de saison		Potage Saint-Germain Salade coleslaw Sauté de poulet sauce brune Pommes lamelles Brocolis Cantafrais Fruit de saison
Mercredi 26 juin St Maxence		Potage Dubarry Salade de tomates vinaigrette Emincé de bœuf sauce chinoise Semoule Poivrons marinés Camembert Cocktail de fruits		Potage Dubarry Roulade de surimi mayonnaise Filet mignon de porc aux figues séchées Gratin d'épinards & pommes de terre Camembert Barre bretonne		Potage Dubarry Salade de tomates vinaigrette Emincé de bœuf Semoule Poêlée de poivrons Fromage sans sel Cocktail de fruits		Potage Dubarry Salade de tomates vinaigrette Emincé de bœuf Semoule Poêlée de poivrons Camembert Yaourt nature
Jeudi 27 juin St Fermand		Crème d'oignons à la sauge & au romarin Salade de pois chiches Sauté de veau sauce aux oignons Pommes grenailles Flageolets Vache qui rit Liégeois au chocolat		Crème d'oignons à la sauge & au romarin Concombres marocain Fricassé de volaille sauce suprême Riz Petits légumes Vache qui rit Fruit de saison		Crème d'oignons à la sauge & au romarin Salade de concombres Fricassé de volaille sauce suprême Riz Petits légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Crème d'oignons à la sauge & au romarin Salade de concombres Fricassé de volaille sauce suprême Riz Petits légumes Vache qui rit Fruit de saison
Vendredi 28 juin Ste Irénée		Velouté de céleri Pâté de campagne & cornichon Omelette Pâtes à la sauce tomate Fromage râpé Saint-Paulin Fruit de saison		Velouté de céleri Champignons à la Grecque Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre au beurre Brunoise de légumes Saint-Paulin Mousse citron		Velouté de céleri Champignons à la Grecque Meunière de colin Pommes de terre au beurre Brunoise de légumes Fromage sans sel Mousse citron		Velouté de céleri Champignons à la Grecque Meunière de colin sauce tartare Pommes de terre au beurre Brunoise de légumes Saint-Paulin Petits suisses nature
Samedi 29 juin St Pierre		Velouté aux légumes Salade de lentilles Rognons à la moutarde Pommes sautées Salade Roquefort Faisselle & confiture		Velouté aux légumes Quiche aux poireaux Cordon bleu Pommes rissolées Haricots verts à l'ail Roquefort Crème dessert café		Velouté aux légumes Salade de lentilles Rognons Pommes sautées Salade Fromage sans sel Faisselle & confiture		Velouté aux légumes Salade de lentilles Rognons à la moutarde Pommes sautées Salade Roquefort Fromage blanc nature
Dimanche 30 juin St Martial		Velouté de potiron Terrine de lapin & condiment Rôti de bœuf sauce au poivre vert Pommes vapeurs Carottes fondantes Comté Tiramisu		Velouté de potiron Asperges mayonnaise Cuisse de pintade au miel Pommes grenailles Jardinière de légumes Comté Tiramisu		Velouté de potiron Asperges vinaigrette Cuisse de pintade au miel Pommes grenailles Jardinière de légumes Fromage sans sel Tiramisu		Velouté de potiron Asperges vinaigrette Cuisse de pintade Pommes grenailles Jardinière de légumes Comté Pâtisserie régime

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