

SEMAINE N°24

du 10 juin au 16 juin 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		10 Juin 2024	11 Juin 2024	12 Juin 2024	13 Juin 2024	14 Juin 2024	15 Juin 2024	16 Juin 2024
		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne		Menu Equilibre N° 1 Méli mélo de la mer Rôti de porc à l'ail Haricots blancs cuisinés Morbier Crème dessert praliné	Menu Equilibre N° 1 Taboulé Alouette de bœuf à la tomate Poêlée Méridionale Vache qui rit Crumble	Menu Equilibre N° 1 Cervelas Filet de dorade au beurre Nantais Pennes au beurre Yaourt fermier Abricots	Menu Equilibre N° 1 Radis/beurre Emincé de volaille à la crème Chou-fleur en gratin Petit suisse Grillé aux pommes	Menu Equilibre N° 1 Carottes râpées Palette de porc à la Provençale Purée pommes de terre Cantafrais Petit pot praliné	Menu Equilibre N° 1 Œuf en gelée Mijoté de bœuf aux poivrons Jardinière de légumes Camembert Cocktail de fruits et ananas	Menu Equilibre N° 1 Salade de cœur d'artichaud Cuisse de pintade Pommes noisettes Mottin Charentais Gâteau fête des pères
		Menu Equilibre N° 2 Salade Coleslaw Haut de cuisse de poulet au four Côtes de blettes persillées Rondelé fleur de sel Kiwi	Menu Equilibre N° 2 Râpé chou rouge Crépinette de porc sauce Soubise Riz au curry Chèvre sec Cocktail de fruits	Menu Equilibre N° 2 Salade terre et mer Foie de veau aux oignons Haricots beurres Petit suisse Tarte Normande	Menu Equilibre N° 2 Pâté de foie Pot au feu de la mer Pomme vapeur Yaourt aux fruits Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 2 Betteraves rouges à la moutarde Poulet roti Cœur de celeri braisé Brie Orange	Menu Equilibre N° 2 Poireau vinaigrette Chipolatas au four Farfalles Carré frais Liégeois vanille	Menu Equilibre N° 2 Pâté en crouste Filet de panga à l'Alsacienne Champignons / tomate provençale Chèvre Paris-Brest
		Potage légumes	Soupe de poireaux	Potage du chef	Velouté de céleri	Potage du jardinier	Bouillon de volaille au tapioca	Crème Dubarry
ENTREES		Mortadelle Méli mélo de la mer Salade Nélusko Salade Coleslaw	Pistoles de boudin noir Taboulé 1/2 œuf et tomate Râpé chou rouge	Friand fromage Cervelas Céleri rémoulade Salade terre et mer	Salade du Puy Radis/beurre Macédoine mayonnaise Pâté de foie	Salade Brésilienne Carottes râpées Andouille Betteraves rouges à la moutarde	Saucisson à l'ail / beurre Œuf en gelée Tomate échalote Poireau vinaigrette	Radis Salade de cœur d'artichaud Pizza Pâté en crouste
		Saucisses de boeuf Rôti de porc à l'ail Haut de cuisse de poulet au four Beignets de poisson	Cordon bleu Alouette de bœuf à la tomate Crépinette de porc sauce Soubise Timbale océanne	Côte de porc au jus Filet de dorade au beurre Nantais Foie de veau aux oignons Haché de poulet gratiné	LASAGNE DE BŒUF Emincé de volaille à la crème Pot au feu de la mer Boudin noir au four	Filet de colin pané Palette de porc à la Provençale Poulet roti Foies de volaille	Aiguillettes de poulet Mijoté de bœuf aux poivrons Chipolatas au four Tilapia à la tomate	Emincé de porc Cuisse de pintade Filet de panga à l'Alsacienne Escalope Viennoise
		Purée de haricots verts Haricots blancs cuisinés Côtes de blettes persillées Coquillettes	Pomme sautées Poêlée Méridionale Riz au curry Julienne de légumes	Poêlée de tomates aux oignons Pennes au beurre Haricots beurres Quinoa aux poivrons	xxxxxxx Chou-fleur en gratin Pomme vapeur Fenouil	Carottes vichy Purée pommes de terre Cœur de celeri braisé Riz blanc	Flageolets Jardinière de légumes Farfalles Poêlée villageoise	Courgettes à l'ail Pommes noisettes Champignons / tomate provençale Mélange céréales aux légumes
		Yaourt nature Morbier Rondelé fleur de sel Petit suisse	Fromage blanc Vache qui rit Chèvre sec Yaourt saveur fruits	Chanteneige Yaourt fermier Petit suisse Fromage des Pyrénées	Gouda Petit suisse Yaourt aux fruits Vache qui Rit	Yaourt nature Cantafrais Brie Petit suisse	Fromage blanc vanille Camembert Carré frais Yaourt saveur fruits	Petit suisse Mottin Charentais Chèvre Cotentin
DESSERTS / FRUITS		Chou à la crème Crème dessert praliné Kiwi Compote pommes / abricots	Banane Crumble Cocktail de fruits Flan vanille	Compote de poires Abricots Tarte Normande Semoule au lait	Nectarine Grillé aux pommes Mousse chocolat Compote pommes / coing	Abricots au sirop Petit pot praliné Orange Crème dessert caramel	Kiwi Cocktail de fruits et ananas Liégeois vanille Riz au lait	Novly chocolat Gâteau fête des pères Paris-Brest Pomme

SEMAINE N°25

du 17 juin au 23 juin 2024

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
		17 Juin 2024	18 Juin 2024	19 Juin 2024	20 Juin 2024	21 Juin 2024	22 Juin 2024	23 Juin 2024		
		<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>Torte de la pelouse</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>		
Repas élaborés par la diététicienne		Menu Equilibre N° 1 Friand goût fromage Grillade de porc aux herbes Ratatouille Camembert Banane	Menu Equilibre N° 1 Concombre à la crème Rôti de dinde aux herbes de Provence Lentilles Tartare ail et fines herbes Flan nappage caramel	Menu Equilibre N° 1 Œuf dur macédoine Mignonin de veau à la crème Poêlée de courgettes persillées Fromage blanc a la vanille Tarte chocolat	Menu Equilibre N° 1 Pâté de campagne Médaille de colin / lieu Dieppoise Coquillettes Yaourt fermier Salade de fruits	Menu Equilibre N° 1 Tomate mozzarella au basilic Aiguillettes de poulet grillées sauce barbecue Légumes du soleil Saint Paulin Abricots	Menu Equilibre N° 1 Carottes râpées à l'ail Chipolatas Pommes duchesse Rondelé aux noix Crème dessert vanille	Menu Equilibre N° 1 Salade Brésilienne Rôti de bœuf Salsifis au jus Tomme grise Tarte Normande		
		Menu Equilibre N° 2 Haricots-verts échalote Bourguignon Pommes persillées Fromage blanc vanille Crème dessert café	Menu Equilibre N° 2 Pâté de foie Calamar à la romaine Tombée de poireaux Edam Pomme	Menu Equilibre N° 2 Betteraves rouges râpées Paëlla Riz à paëlla Kiri Compote pommes/abricots	Menu Equilibre N° 2 Salade Vendéenne Noix de joue de porc aux oignons Bouquetière de légumes Petit suisse Chou à la crème	Menu Equilibre N° 2 Andouille Darde de merlu à la provençale Poêlée printanière Yaourt saveur fruits Liégeois café	Menu Equilibre N° 2 Salade Tunisienne Sauté de dinde Poêlée cordiale Emmental Nectarine	Menu Equilibre N° 2 Terrine aux 3 légumes Grenadin de porc Gratin dauphinois Carré frais Millefeuille		
		Potage légumes	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de champignons	Potage d'été tomates/poivrons	Crème de volaille	Mouliné de légumes d'été		
ENTREES		Salade tomate / maïs Friand goût fromage Salami Haricots-verts échalote	Poireau vinaigrette Concombre à la crème Terrine du pêcheur Pâté de foie	Saucisson à l'ail / beurre Œuf dur macédoine Crêpe goût champignons Betteraves rouges râpées	Croisillon Dubarry Pâté de campagne Chou blanc à l'ail Salade Vendéenne	Salade Marine Tomate mozzarella au basilic Salade Parisienne Andouille	Œuf mayonnaise Carottes râpées à l'ail Museau de porc Salade Tunisienne	Cervelas Salade Brésilienne Concombre sauce cocktail Terrine aux 3 légumes		
	VIANDES / POISSONS		Gratin de poisson aux moules Grillade de porc aux herbes Bourguignon Omelette espagnole	Courgette farcie Rôti de dinde aux herbes de Provence Calamar à la romaine Foie de veau aux oignons	HACHIS PARMENTIER Mignonin de veau à la crème Paëlla Filets de maquereaux au four	Pauipiette de dinde Médaille de colin / lieu Dieppoise Noix de joue de porc aux oignons Rissolette de veau	Crêpinette de porc à la tomate Aiguillettes de poulet grillées sauce barbecue Darde de merlu à la provençale Steak haché de bœuf au poivre	Pépites de poisson dorée au four Chipolatas Sauté de dinde Merguez grillées	Blanc de volaille à la forestière Rôti de bœuf Grenadin de porc Filet de St Pierre beurre blanc	
		GARNITURES		Riz blanc Ratatouille Pommes persillées Petits navets	Garniture de celeri Lentilles Tombée de poireaux Macaronis	XXXXXXXXXX Poêlée de courgettes persillées Riz à paëlla Tomate Provençale	Côtes de blette persillées Coquillettes Bouquetière de légumes Semoule	Pois cassés Légumes du soleil Poêlée printanière Haricots verts	Purée de carotte Pommes duchesse Poêlée cordiale Boullgour aux poivrons	Poêlée italienne Salsifis au jus Gratin dauphinois Petits légumes Provençaux
			FROMAGES / LAITAGES		Kiri Camembert Fromage blanc vanille Yaout saveur fruits	Yaourt nature Tartare ail et fines herbes Edam Petit suisse	Mimolette Fromage blanc a la vanille Kiri Yaourt aux fruits	Cantafrais Yaourt fermier Petit suisse Bleu	Fromage blanc Saint Paulin Yaourt saveur fruits Cotentin	Yaourt nature Rondelé aux noix Emmental Petit suisse
DESSERTS / FRUITS					Compote de pêches Banane Crème dessert café Donut	Gâteau Basque Flan nappage caramel Pomme Ananas au sirop	Poire Tarte chocolat Compote pommes/abricots Crème dessert vanille	Pot de crème mangue Salade de fruits Chou à la crème Pêche	Mouliné pommes/framboises Abricots Liégeois café Beignet aux pommes	Tarte citron Crème dessert vanille Nectarine Compote pommes/cassis