



Semaine 17 du : lundi 25 Avril au dimanche 1er Mai 2016

| | lundi 25 avril 2016 | mardi 26 avril 2016 | mercredi 27 avril 2016 | jeudi 28 avril 2016 | vendredi 29 avril 2016 |
|-----------------------|--|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre | Blanc de poireaux vinaigrette | Carottes râpées  | Salade de pâtes (coquillettes BIO) au surimi | Radis / beurre  | Salade strasbourgeoise à base de porc |
| Gestion des sans porc | | | | | Salade de pomme de terre au thon |
| Plat Principal | Filet de dinde à la crème  | Sauté de bœuf aux oignons  | Normandin de veau sauce forestière | Sauté de porc à la moutarde  | Filet de lieu meunière  |
| Gestion des sans porc | | | | Sauté de dinde à la moutarde  | |
| Accompagnement | Riz bio pilaf | Pomme vapeur | Poêlée de légumes persillés | Courgettes poêlées | Haricots verts BIO |
| Produits laitiers | Comté  | Vache qui rit | Morbier  | yaourt brassé Bio de région  | Tomme de Savoie  |
| Dessert | Orange à bouche  | compote pomme poire bio Thomas Leprince  | Ananas frais  | Pudding | kiwi  |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|---|---------------|---|--------------------|---|---|---|----------------|
| Logos: |  | Porc Français |  | Volaille Française |  | Appellation d'origine protégée |  | Produits frais |
| |  | Bœuf Français |  | Produits local | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais | |



Semaine 18 du : Lundi 02 au dimanche 08 Mai 2016

| | lundi 2 mai 2016 | mardi 3 mai 2016 | mercredi 4 mai 2016 | jeudi 5 mai 2016 | vendredi 6 mai 2016 |
|-----------------------|--|---|--|--|--|
| Hors d'œuvre | Salade coleslaw  | Salade de lentilles | Salade d'endives  | Tarte au fromage | Céleri rémoulade  |
| Gestion des sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Paupiette de veau sauce tomate | Tajine de dinde | Longe de porc laqué  | Bœuf bourguignon  | Filet de Lieu sauce oseille  |
| Gestion des sans porc | |  | Rôti de dinde  | | |
| Accompagnement | Farfalles | Jeunes carottes persillées | Ebly | Printanière de légumes | Riz pilaf |
| Produits laitiers | St Nectaire  | Yaourt Bio à la Vanille de Madagascar | Camembert Bio | Yaourt nature sucré | Emmental |
| Dessert | Crème dessert au chocolat Bio | Banane  | Poire au caramel | Pomme de cercier   | Compotes pommes bio Thomas Leprince  |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |
| | | | | ASCENSION | |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|---|---------------|---|--------------------|---|---|---|----------------|
| Logos: |  | Porc Français |  | Volaille Française |  | Appellation d'origine protégée |  | Produits frais |
| |  | Bœuf Français |  | Produits local | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais | |

Semaine 19 du : Lundi 09 au dimanche 15 Mai 2016

| | lundi 9 mai 2016 | mardi 10 mai 2016 | mercredi 11 mai 2016 | jeudi 12 mai 2016 | vendredi 13 mai 2016 |
|-----------------------|---------------------------------|--|---|-------------------------------|---------------------------------------|
| Hors d'œuvre | Taboulé | Choux rouge râpé | Salade d'avocats (avocat, mais, tomate ,haricots mungo) | Concombre bio vinaigrette | Œuf mayonnaise |
| Gestion des sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Escalope de dinde viennoise | Steak haché sauce barbecue | Chipolatas aux herbes | Navarin d'agneau | Pavé de saumon sauce safranée |
| Gestion des sans porc | | | Pavé de colin à la bordelaise | | |
| Accompagnement | Gratin de choux fleurs bio | Penne rigate | Purée de pomme de terre | Poêlée de légumes | Courgettes bio |
| Produits laitiers | Yaourt Nature sucré | Samos | Abondance Bio | Cantal jeune | Fromage blanc en pot individuel sucré |
| Dessert | Ananas frais | compotes pomme fraise Bio Thomas Leprince | Abricots au sirop léger | Choux à la crème | Fraise au sucre |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|--|---------------|--|--------------------|--|---|--|----------------|
| Logos: | | Porc Français | | Volaille Française | | Appellation d'origine protégée | | Produits frais |
| | | Bœuf Français | | Produits local | | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | | Poisson frais |



Semaine 20 : Lundi 16 au dimanche 22 Mai 2016

| | lundi 16 mai 2016 | mardi 17 mai 2016 | mercredi 18 mai 2016 | jeudi 19 mai 2016 | vendredi 20 mai 2016 |
|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|---|
| Hors d'œuvre | Salade piémontaise à base de porc | Betterave Bio vinaigrette | Salade de Blé | Salade iceberg | Salade de tomate vinaigrette |
| Gestion des sans porc | Salade de pomme de terre au thon | | | | |
| Plat Principal | Emincé de dinde provençale | Blanquette de veau | Vol au vent | Hachis Parmentier | Filet de lieu noir au citron |
| Gestion des sans porc | | | | | |
| Accompagnement | Haricots plats d'Espagne | Riz Pilaf | Champignons à la crème | | Farfalles |
| Produits laitiers | Camembert BIO | Petit Louis coque | Yaourt nature sucré bio | Reblochon BIO d'Arbusigny | Comté |
| Dessert | Melon | Pomme golden | Fraises | Mousse au chocolat | Compote pomme poire Bio Thomas Leprince |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |
| | PENTECOTE | | | | |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|--|---------------|--|--------------------|--|---|--|----------------|
| Logos: | | Porc Français | | Volaille Française | | Appellation d'origine protégée | | Produits frais |
| | | Bœuf Français | | Produits local | | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) | | Poisson frais |



Semaine 21 du : lundi 23 au dimanche 29 Mai 2016

| | lundi 23 mai 2016 | mardi 24 mai 2016 | mercredi 25 mai 2016 | jeudi 26 mai 2016 | vendredi 27 mai 2016 |
|-----------------------|---|---|---|--|---|
| Hors d'œuvre | Macédoine de légumes | Radis/beurre  | Concombre vinaigrette  | Tomate vinaigrette  | Salade sombrero |
| Gestion des sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Colombo de porc  | Form filet de hoki pané | Escalope de dinde au jus  | Sauté de veau à la provençale | Brandade de morue |
| Gestion des sans porc | Colombo de dinde  | | | | |
| Accompagnement | Semoule BIO | Gratin de courgettes* (courgettes BIO) | Ratatouille | Boulgour pilaf | |
| Produits laitiers | Fromage blanc de la ferme d'Epagny  | Kiri | Tome de Savoie BIO  | St Paulin | Yaourt Nature sucré bio |
| Dessert | Kiwi | Paris Brest | Tarte aux pommes | Compote de pomme fraise bio Thomas Leprince  | Fraises  |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|---|---------------|---|--------------------|---|---|---|----------------|
| Logos: |  | Porc Français |  | Volaille Française |  | Appellation d'origine protégée |  | Produits frais |
| |  | Bœuf Français |  | Produits local |  | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |

Semaine 22 du : lundi 30 Mai au dimanche 05 Juin 2016

| | lundi 30 mai 2016 | mardi 31 mai 2016 | mercredi 1 juin 2016 | jeudi 2 juin 2016 | vendredi 3 juin 2016 |
|-----------------------|---|--|--|---|--|
| Hors d'œuvre | Carottes râpées  | Melon  | Salade verte  | Pâté croute Cornichons | Concombre à la crème  |
| Gestion des sans porc | | | | Terrine de poisson | |
| Plat Principal | Tomate farcies  | Emincé de dinde au curry  | Gigot d'agneau rôti au thym | Pavé saumon sauce safrané  | Chipolatas  |
| Gestion des sans porc | | | | | Pavé du fromager jambon de dinde |
| Accompagnement | Riz BIO pilaf | Choux fleur fleurette | Flageolet | Haricots verts bio | Purée de pomme de terre |
| Produits laitiers | Mimolette  | Yaourt brassé Bio de région  | Roquefort  | Tartare nature | Buchette de chèvre |
| Dessert | Flan nappé caramel | Beignet à la framboise | Cocktail de fruits | Cerises  | Compote de pomme BIO Thomas Leprince  |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|---|----------------------|---|---------------------------|---|---|---|-----------------------|
| Logos: |  | Porc Français |  | Volaille Française |  | Appellation d'origine protégée |  | Produits frais |
| |  | Bœuf Français |  | Produits local |  | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais |

Semaine 23 du : lundi 06 au dimanche 12 Juin 2016

| | lundi 6 juin 2016 | mardi 7 juin 2016 | mercredi 8 juin 2016 | jeudi 9 juin 2016 | vendredi 10 juin 2016 |
|-----------------------|---|--|--|---|---|
| Hors d'œuvre | Salade de lentilles | Pastèque  | Carottes râpées  | Taboulé | Salade de choux fleur au curry |
| Gestion des sans porc | | | | | |
| Plat Principal | Sauté de porc au caramel  | Boulette de bœuf sauce tomate | Filet de lieu au beurre blanc  | Emincé de dinde au champignons  | Quenelle brochet sauce blanche |
| Gestion des sans porc | Filet de hoki pané |  | | | |
| Accompagnement | Courgette bio sautées | Ebly pilaf | Fenouil braisé | Carottes bio | Coquillettes BIO |
| Produits laitiers | Gouda | Vache qui rit | Fromage blanc sucré BIO  | Coulommiers  | Yaourt nature sucré |
| Dessert | Pomme de Cercier  | Compote de pomme bio Thomas Leprince  | Flan pâtissier | Abricot au sirop | Melon canarie  |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | | | | |
|--------|---|---------------|---|--------------------|---|---|---|----------------|
| Logos: |  | Porc Français |  | Volaille Française |  | Appellation d'origine protégée |  | Produits frais |
| |  | Bœuf Français |  | Produits local | produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  | Poisson frais | |

Semaine 24 du : lundi 13 au dimanche 19 Juin 2016

| | lundi 13 juin 2016 | mardi 14 juin 2016 | mercredi 15 juin 2016 | jeudi 16 juin 2016 | vendredi 17 juin 2016 |
|-----------------------|--|--|---|---|---|
| Hors d'œuvre | Salade coleslaw (carottes BIO)  | Betterave BIO vinaigrette | Quiche lorraine  | Salade iceberg  | Melon cavaillon  |
| Gestion des sans porc | | | Quiche au thon | | |
| Plat Principal | Palette de porc à la diable  | Escalope de dinde viennoise | Sauté de veau façon marenco | | Filet de cabillaud sauce vierge  |
| Gestion des sans porc | Rôti de veau à la moutarde |  | | Lasagne | |
| Accompagnement | Petit pois | Pomme vapeur | Haricots verts bio |  | Ratatouille |
| Produits laitiers | fromage des bornes d'Arbusigny  | Babybel | Reblochon d'Arbusigny   | Camembert | Yaourt nature sucré bio |
| Dessert | Mousse chocolat | Salade de fruits fraiche  | Prunes  | Compote de pomme poire BIO de chez thomas le prince  | Eclair a la vanille |
| Pain | Pain | Pain | Pain | Pain | Pain |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | |
|--------|---|--|---|--|
| Logos: |  Porc Français |  Volaille Française |  Appellation d'origine protégée |  Produits frais |
| |  Bœuf Français |  Produits local |  produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique) |  Poisson frais |