

## Semaine 18 du : lundi 01 MAI au dimanche 7er Mai 2017

	lundi 1 mai 2017	mardi 2 mai 2017	mercredi 3 mai 2017	jeudi 4 mai 2017	vendredi 5 mai 2017
Hors d'œuvre		<b>Salade de lentilles</b> 		<b>Radis / beurre</b> 	<b>Salade Piémontaise à base de porc</b>
Gestion des sans porc					<b>Salade de pomme de terre au thon</b>
Plat Principal		<b>Steak haché sauce barbecue</b> 		<b>Sauté de porc à la moutarde</b> 	<b>Filet de lieu meunière</b> 
Gestion des sans porc				<b>Sauté de dinde à la moutarde</b> 	
Accompagnement		<b>Carottes Bio sautées</b>		<b>Semoule bio</b>	<b>Haricots verts</b>
Produits laitiers		<b>"Vache qui rit" (Type Fromage fondu)</b>		<b>Tome de Savoie</b> 	<b>Yaourt nature sucre BIO</b>
Dessert		<b>Ananas frais</b> 		<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Kiwi</b>
Pain		<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

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

## Semaine 19 du : Lundi 08 au dimanche 14 Mai 2016

	lundi 8 mai 2017	mardi 9 mai 2017	mercredi 10 mai 2017	jeudi 11 mai 2017	vendredi 12 mai 2017
Hors d'œuvre		Salade sombrero		Céleri rémoulade 	Pizza au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Paupiette de veau forestière		Bœuf bourguignon 	Filet de Cabillaud sauce oseille 
Gestion des sans porc					
Accompagnement		Purée de pomme de terre		Ebly pilaf	Epinards béchamel
Produits laitiers		Yaourt brassé de région BIO 		Emmental	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert		Pomme bicolore 		Compote pommes Bio Thomas Leprince 	Banane bio
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 du 20 : Lundi 15 au dimanche 21 mai 2017

	lundi 15 mai 2017	mardi 16 mai 2017	mercredi 17 mai 2017	jeudi 18 mai 2017	vendredi 19 mai 2017
Hors d'œuvre	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette		Concombre bio vinaigrette	Quiche Lorraine (aux lardons de porc)
Gestion des sans porc					Quiche au thon
Plat Principal	Escalope de dinde viennoise	Sauté de bœuf au paprika		Kefta (boulette) végétale à la tomate	Pavé de saumon sauce safranée
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Choux fleurs bio en gratin	Boulgour pilaf		Semoule	Courgettes bio a la tomate
Produits laitiers	Yaourt Nature sucré	"Samos" (Type Fromage fondu)		Cantal jeune	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert	Kiwi	compotes pomme fraise Bio Thomas Leprince		Choux à la crème	Fraise au sucre
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain
				MENU VEGETARIEN	

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 : Lundi 22 au dimanche 28 mars 2017

	lundi 22 mai 2017	mardi 23 mai 2017	mercredi 24 mai 2017	jeudi 25 mai 2017	vendredi 26 mai 2017
Hors d'œuvre	Salade de blé composée	Betterave Bio vinaigrette			Salade de tomate vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Palette de porc à la diable 	Navarin d'agneau			Filet de lieu au citron 
Gestion des sans porc	Roti de veau au jus				
Accompagnement	Haricots plat d'Espagne	Riz Pilaf			Coudes rayées
Produits laitiers	Camembert BIO	"Petit Louis coque" (Type Fromage fondu)			Comté 
Dessert	Pomme golden 	Melon 			Compote pomme poire Bio Thomas Leprince 
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 29 mai au dimanche 04 juin 2017

	lundi 29 mai 2017	mardi 30 mai 2017	mercredi 31 mai 2017	jeudi 1 juin 2017	vendredi 2 juin 2017
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Radis/beurre 		Salade de riz (riz Bio)	Salade sombrero
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de poisson meunière 	Colombo de porc 		Sauté de veau au Romarin	Brandade de poisson
Gestion des sans porc		Colombo de dinde 			
Accompagnement	Carottes Bio	Semoule BIO		Ratatouille	
Produits laitiers	Fromage blanc de la ferme d'Epagny 	"Kiri" (Type Fromage fondu)		St Paulin	Yaourt Nature sucré bio
Dessert	Pomme Golden 	Tropézienne		Tarte aux pommes	Fraises 
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 05 au Dimanche 11 Juin 2017

	lundi 5 juin 2017	mardi 6 juin 2017	mercredi 7 juin 2017	jeudi 8 juin 2017	vendredi 9 juin 2017
Hors d'œuvre		<b>Betterave BIO vinaigrette</b> 		<b>Concombre à la crème</b> 	<b>Pâté croute cornichons</b>
Gestion des sans porc					<b>Terrine de poisson</b>
Plat Principal		<b>Tajine de dinde au curry</b> 		<b>Chipolatas</b> 	<b>Pavé saumon sauce safrané</b>
Gestion des sans porc				<b>Crousti Fromage</b>	
Accompagnement		<b>Choux fleur fleurette</b>		<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Haricots verts BIO</b>
Produits laitiers		<b>Yaourt brassé Bio de réunion</b> 		<b>"Tartare nature" (Type Fromage fondu)</b>	<b>Buchette de chèvre</b>
Dessert		<b>Beignet à la framboise</b>		<b>Compote de pomme fraise Bio Thomas Leprince</b> 	<b>Cerises</b> 
Pain		<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

**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
			Boeuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	

## Semaine 24 du : Lundi 12 au dimanche 18 juin 2017

	lundi 12 juin 2017	mardi 13 juin 2017	mercredi 14 juin 2017	jeudi 15 juin 2017	vendredi 16 juin 2017
Hors d'œuvre	<b>Pastèque</b> 	<b>Salade de lentilles</b>		<b>Tarte aux fromages</b>	<b>Radis beurre</b>
Gestion des sans porc					
Plat Principal	<b>Boulette sauce tomate</b> 	<b>Sauté de porc au caramel</b> 		<b>Emincé de dinde au champignons</b> 	<b>Quenelle de brochet sauce aurore</b>
Gestion des sans porc		<b>Filet de hoki pané</b>			
Accompagnement	<b>Ebly pilaf</b>	<b>Brocolis</b>		<b>Carottes Bio</b>	<b>Coquillettes Bio</b>
Produits laitiers	<b>."Kiri" (Type Fromage fondu)</b>	<b>Fromage blanc sucré Bio</b>		<b>Coulommiers</b> 	<b>Yaourt nature sucré</b>
Dessert	<b>Compote de pomme bio Thomas Leprince</b> 	<b>Banane</b> 		<b>Melon Canarie</b> 	<b>Abricot au sirop</b>
Pain	<b>Pain</b>	<b>Pain</b>		<b>Pain</b>	<b>Pain</b>

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

## Semaine 25 : du Lundi 19 au Dimanche 25 Juin 2017

	lundi 19 juin 2017	mardi 20 juin 2017	mercredi 21 juin 2017	jeudi 22 juin 2017	vendredi 23 juin 2017
Hors d'œuvre	Salade coleslaw (carottes Bio) 	Tomate vinaigrette		Salade iceberg 	Melon cavailon 
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Longe de porc sauce moutarde 	Cordon bleu de dinde		Bœuf façon Stroganoff 	Filet de cabillaud sauce vierge 
Gestion des sans porc	Rôti de veau à la moutarde				
Accompagnement	Pomme vapeur	Petit pois		Farfalles	Ratatouille
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny 	"Babybel" (Fromage type fondu)		Camembert Bio 	Yaourt nature sucré bio
Dessert	Mousse chocolat	Compote de pomme framboise BIO de chez thomas le prince 		Oreillon de pêche au sirop	Eclair vanille
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	