



Déjeuners de la semaine du 22 au 26 mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes Tomates BIO à la ciboulette Salade composée BIO	Rillettes BBC Carottes rapées BIO IDF mimosa Salade composée BIO	Concombres BIO à la crème Salami de volaille Salade composée BIO	Feuilleté au fromage Céleri rémoulade BIO IDF Salade composée BIO	Crevette/ citron BIO Artichauts et PDT BIO IDF Salade composée BIO
Saucisse de Toulouse BBC Haricots blancs BIO IDF	Cuisse de poulet VVF rotie aux herbes Gratin de blettes BIO IDF [°]	Omelette BIO aux lardon VPF Petits pois carottes BIO	Steak haché VBF façon bouchère Sauce au poivre Coquillettes BIO	Filet de poisson meunière MSC Epinards à la crème BIO
Filet de colin MSC Coulis de tomates Poêlée de champignons / brocolis	Boudin noir BBC Purée de pommes de terre	Poisson frais au curry et Lait noix de coco Ratatouille BIO	Tomates farcies veggie [°] Brocolis BIO	Sauté de porc au cidre VPF Boullgour BIO aux épices
Laitage BIO Camembert	Laitage BIO Gouda	Laitage BIO	Laitage BIO Mimolette	Laitage BIO Carré frais
Fruits frais BIO Biscuit BIO	Fruits frais BIO Compote de fruits BIO	Fruits frais BIO Crème au chocolat BIO	Fruits frais BIO Cône glacé vanille	Fruits frais BIO

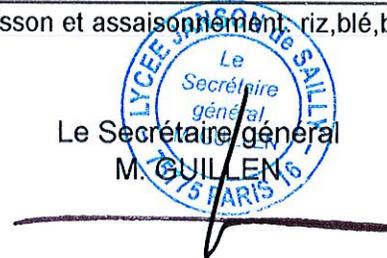
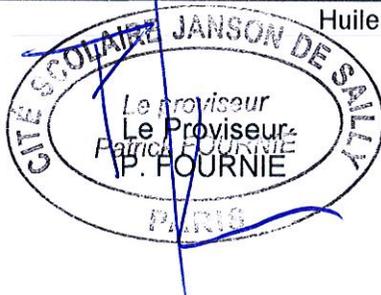
[°]plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 22 au 26 mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Quesadillas Vegie ° Epi de maïs BIO / salade verte BIO	Bruschetta mozarella et légumes° /Salade verte BIO	Poisson frais sauce tomate BIO/ poivron BIO Riz et lentilles corail BIO	Brochette de dinde VVF à l'oriental Poêlée Marrakech et semoule BIO	Quenelles BIO gratinées Sauce au gorgonzola Poêlée de légumes BIO
Laitage BIO St Nectaire	Laitage BIO Camembert	Laitage BIO Fromage aux noix	Laitage BIO Emmental	Laitage BIO Fourme d'Ambert
Fruits frais BIO Moelleux coco passion ou fruits rouges	Fruits frais BIO Gateau Basque	Fruits frais BIO Flan nappé au caramel	Fruits frais BIO Salade de fruits frais à la menthe	Fruits frais BIO

Huile d'olive vierge extra BIO (cuisson et assaisonnement), riz, blé, boulgour, légumes verts). Beurre bio.



Le Technicien restauration
C. CHAUMON



Déjeuners de la semaine du 30 mai au 02 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Terrine de campagne BBC Taboulé BIO Salade composée BIO	Carottes au raisin sec BIO IDF Cœur de palmier et maïs Salade composée BIO	Melon Charentais BIO Salade piémontaise BIO Salade composée BIO	Tomates basilic BIO Pastèque BIO Salade composée BIO
FERIE	Escalope viennoise VVF Printanière de légumes	Sauté de veau VVF Marengo Pommes de terre persillées BIO IDF	Kefta de bœuf VBF à la menthe Semoule aux raisins BIO	Longe de porc VPF à la sauge du potager Haricots verts BIO
	Filet de Hoki MSC Sauce au basilic frais BIO Purée de carottes	Curry de légumes et lentilles BIO	Paupiette de dinde VVF Légumes couscous	°Galette d'épeautre au provolone Riz BIO aux Amandes
	Laitage BIO Fromage aux herbes	Laitage BIO	Laitage BIO Edam	Laitage BIO Camembert
	Fruits frais BIO Barre glacée	Fruits frais BIO Ile flottante	Fruits BIO Eclair au chocolat	Fruits BIO

°plat végétarien *aide union européenne à destination des écoles



Dîners de la semaine du 30 mai au 02 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
FERIER	°Crêpe au fromage Gratin de courgettes BIO/chou -fleur BIO	Cuisse de pintade VVF sauce chasseur Carottes Vichy BIO	°Lasagnes de légumes maison	Paupiette de saumon Sauce crustacés Quinoa pilaf BIO Endives braisées BIO
	Laitage BIO	Laitage BIO Emmental	Laitage BIO Brie	Laitage BIO Tomme de Savoie
	Fruits frais BIO Liégeois aux fruits	Fruits frais BIO Gaufre BIO	Fruits frais BIO Salade de fruits	Crème dessert au chocolat BIO

Huile d'olive vierge extra BIO (cuisson et assaisonnement: riz, blé, bœuf, légumes verts). Beurre bio.



Le Technicien restauration
C. CHAUMON