

## 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		Salade de lentilles 	Concombre vinaigrette	Radis / beurre 	Salade Piémontaise à base de porc
Gestion des sans porc					Salade de pomme de terre au thon
Plat Principal		Steak haché sauce barbecue 	Blanquette de veau	Sauté de porc à la moutarde 	Filet de lieu meunière 
Gestion des sans porc				Sauté de dinde à la moutarde 	
Accompagnement		Carottes Bio sautées	Riz Bio pilaf	Semoule bio	Haricots verts
Produits laitiers		"Vache qui rit" (Type Fromage fondu)	Morbier 	Tome de Savoie 	Yaourt nature sucre BIO
Dessert		Ananas frais 	Compote pommes poires Bio Thomas Leprince 	Cocktail de fruits	Kiwi 
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 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	Salade verte	Céleri rémoulade	Pizza au fromage
Gestion des sans porc					
Plat Principal		Paupiette de veau forestière	Echine de porc aux herbes de Provence	Bœuf bourguignon	Filet de Cabillaud sauce oseille
Gestion des sans porc			Escalope de dinde 		
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Polenta	Ebly pilaf	Epinards béchamel
Produits laitiers		Yaourt brassé de région BIO 	Camembert Bio	Emmental	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert		Pomme bicolore	Flan caramel	Compote pommes Bio Thomas Leprince 	Banane bio
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 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	Salade d'avocats (avocat, maïs, tomate, haricots mungo)	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	Chipolatas aux herbes	Kefta (boulette) végétale à la tomate	Pavé de saumon sauce safranée
Gestion des sans porc				Pavé de colin à la bordelaise	
Accompagnement	Choux fleurs bio en gratin	Bouलगour pilaf	Pomme röstie	Semoule	Courgettes bio à la tomate
Produits laitiers	Yaourt Nature sucré	"Samos" (Type Fromage fondu)	Abondance Bio	Cantal jeune	Fromage blanc en pot individuel sucré
Dessert	Kiwi	compotes pomme fraise Bio Thomas Leprince	Abricots au sirop léger	Choux à la crème	Fraise au sucre
Pain	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 validés 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	Chou fleur vinaigrette		Salade de tomate vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Palette de porc à la diable 	Navarin d'agneau	Vol au vent financier		Filet de lieu au citron 
Gestion des sans porc	Roti de veau au jus				
Accompagnement	Haricots plat d'Espagne	Riz Pilaf	Champignons à la crème		Coudes rayées
Produits laitiers	Camembert BIO	"Petit Louis coque" (Type Fromage fondu)	Yaourt nature sucré bio		Comté 
Dessert	Pomme golden 	Melon 	Fraises 		Compote pomme poire Bio Thomas Leprince 
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 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 Sirtaki (concombre feta des de tomate menthe) 	Salade de riz (riz Bio)	Salade sombrero
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Filet de poisson meunière 	Colombo de porc 	Raviolis gratinés	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)	Tome de Savoie 	St Paulin	Yaourt Nature sucré bio
Dessert	Pomme Golden 	Tropézienne	Compote de pomme Bio Thomas Leprince 	Tarte aux pommes	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 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>Salade verte</b> 	<b>Concombre à la crème</b> 	<b>Pâté crouste cornichons</b>
Gestion des sans porc					<b>Terrine de poisson</b>
Plat Principal		<b>Tajine de dinde au curry</b> 	<b>Bolognaise</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>Spaghetti Bio</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Haricots verts BIO</b>
Produits laitiers		<b>Yaourt brassé Bio de réunion</b> 	<b>Fromage râpé</b>	<b>"Tartare nature" (Type Fromage fondu)</b>	<b>Buchette de chèvre</b>
Dessert		<b>Beignet à la framboise</b>	<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Compote de pomme fraise Bio Thomas Leprince</b> 	<b>Cerises</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:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Boeuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

## 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>Céleri rémoulade</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>Filet de lieu au beurre blanc</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>Courgette Bio à la provençales</b>	<b>Carottes Bio</b>	<b>Coquillettes Bio</b>
Produits laitiers	<b>."Kiri" (Type Fromage fondu)</b>	<b>Fromage blanc sucré Bio</b>	<b>Gouda</b>	<b>Coulommiers</b> 	<b>Yaourt nature sucré</b>
Dessert	<b>Compote de pomme bio Thomas Leprince</b> 	<b>Banane</b> 	<b>Flan pâtissier</b>	<b>Melon Canarie</b> 	<b>Abricot au sirop</b>
Pain	<b>Pain</b>	<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>Beuf 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	Quiche lorraine (à base de porc) 	Salade iceberg 	Melon cavailon 
Gestion des sans porc			Quiche au thon		
Plat Principal	Longe de porc sauce moutarde 	Cordon bleu de dinde	Sauté de veau façon marengo	Bœuf façon Strogonoff 	Filet de cabillaud sauce vierge 
Gestion des sans porc	Rôti de veau à la moutarde				
Accompagnement	Pomme vapeur	Petit pois	Haricots verts bio	Farfalles	Ratatouille
Produits laitiers	Fromage des Bornes d'Arbusigny 	"Babybel" (Fromage type fondu)	Reblochon d'Arbusigny 	Camembert Bio 	Yaourt nature sucré bio
Dessert	Mousse chocolat	Compote de pomme framboise BIO de chez thomas le prince 	Prunes 	Oreillon de pêche au sirop	Eclair 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