

Ce mois-ci, retrouvez nos menus gourmands !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**Semaine du
24 AU 28 mai**

PENTECOTE


 Betterave vinaigrette
 Emincé de porc au curry
 Pommes noisette
 Fromage blanc
 Compote de pommes

Concombres tzatziki maison
 Saumon à la toscane
 Riz créole

 Fromage
 Flan au caramel

Salade de champignons frais à la grecque
 Tortellinis ricotta épinard sauce au bleu
 Plaisir lacté
 Fruit de saison


Coleslaw
 Colin à la provençale
 Brocolis persillés
 Fromage
 Eclair au chocolat

**Semaine du
31 mai au 4 juin**


Concombres vinaigrette
 Pennes carbonara

 Tomme grise
 Liégeois vanille

Houmous maison et ses croûtons
 Poulet rôti aux herbes de Provence
 Poêlé de ratatouille
 Brie
 Timbale de glace vanille chocolat

Carottes râpées et vinaigrette à l'orange

 Cordon bleu
 Tian de légumes
 Yaourt nature
 Crumble de fruits

Quinoa en salade
 Omelette à la mozzarella
 Haricots verts persillés
 Petit suisse
 Salade de fruits frais à la menthe


Courgettes râpées au citron menthe
 Médaillon de merlu sauce au basilic frais
 Gnocchis au beurre
 Yaourt
 Fruit de saison


**Semaine du
07 au 11 juin**

Salade méli-mélo

 Rosbeef au jus
 Coquillettes au beurre
 Saint Paulin
 Ile flottante

Feuilleté au fromage
 Boulettes d'agneau rôties
 Carottes sautées au cumin

 Yaourt aux fruits
 Fruit de saison

Melon
 Saucisse de Toulouse
 Lentilles au jus
 Tomme grise
 Ananas frais

Salade à la grecque
 Chili sin carne
 Boulgour aux épices
 Gouda
 Bâtonnet de glace vanille


Salade de tomates vinaigrette
 Filet de hoki sauce miel et curry
 Riz nature
 Fromage
 Pêche au sirop

**Semaine du
14 au 18 juin**


Chou rouge au vinaigre balsamique
 Mijoté de veau au chorizo
 Spaghettis
 Mimolette
 Crème caramel

Taboulé à la menthe
 Filet de poulet à la provençale

 Flan de courgettes
 Petit suisse
 Fruits

Céleri rémoulade au yaourt

 Tajine de dinde aux abricots
 Semoule aux épices
 Fromage
 Glace

Salade de pois chiches
 Œufs en béchamel
 Brocolis persillés
 Fromage de chèvre
 Salade de fruits frais


Batavia vinaigrette

 Poisson pané
 Haricots plats sautés
 Fromage
 Brownies

**Semaine du
21 au 25 juin**

Melon
 Cordon bleu de dinde
 Tomates rôties
 Fromage blanc
 Donuts

Pizza au fromage maison
 Bœuf stroganoff
 Carottes
 Carré frais


 Fruit

Salade verte aux croûtons

 Steak haché façon pizzaiolo
 Frites
 Plaisir lacté
 Poire au caramel

Concombres au fromage blanc
 et  et fines herbes
 Pâtes au thon
 Sauce au basilic
 Fromage Chanteneige
 Timbale de glace vanille fraise


Salade de tomates et maïs
 Navarin de la mer
 Pommes de terre vapeur à l'huile d'olive
 Fromage
 Mousse au citron

 Repas Végétarien

Issus de l'agriculture biologique

Ce mois-ci, retrouvez nos menus gourmands !

Lundi

 Salade verte
 Chipolatas aux herbes
 Purée
 Yaourt aux fruits
 Fruits de saison

Semaine du
28 juin au 02 juillet

Mardi

Carottes râpées citronnées
 Emincé de bœuf à la provençale
 Haricots beurre
 Gouda
 Liégeois au chocolat

 Céleri rave
 Emincé de dinde au paprika
 Blé pilaf
 Mimolette
 Compote de pommes framboises

CENTRE AERE
FONTBELLE


Mercredi

Radis beurre
 Poulet au citron
 Tomates rôties
 Plaisir lacté
 Banane au caramel

 Salade verte vinaigrette
 Rôti de porc au jus
 Pommes noisette
 Edam
 Glace vanille chocolat

FERIE

Jeudi

Salade de lentilles
 Gnocchi sauce basilic
 Emmental
 Cornet de glace 

Salade de maïs
 Omelette au fromage
 Petit pois
 Fripons 
 Donuts

Betterave mimosa
 Chili sin carne 
 Riz nature
 Camembert
 Compote pomme

Vendredi

Concombres à la menthe
 Blanquette de colin
 Polenta crémeuse
 Petit suisse
 Cocktail de fruit

Macédoine
 Nuggets de poisson
 Poêlée de légumes
 Yaourt nature
 Fruits de saison

Chou rouge au vinaigre de framboise
 Steak de colin à la sauce citronnée
 Coquillettes au beurre
 Chanteneige
 Timbale de glace vanille

VACANCES SCOLAIRES

Semaine du
05 au 06 juillet

Salade de tomates pesto
 Escalope de veau hachée au jus
 Papillons au beurre
 Canta frais
 Flan au caramel

Semaine du
07 au 09 juillet

Mortadelle
 Fricassée de volaille à l'estragon
 Gratin de carottes
 St Paulin
 Brownie au chocolat et crème anglaise

Semaine du
12 au 16 juillet

Salade Composée
 Boulettes de bœuf aux olives
 Gnocchis
 Fromage portion
 Pastèque

 Repas végétarien

Issus de l'agriculture biologique