
















































































































<p>Du 2 au 6 mai 2022</p>	<p>Salade de lentilles  Salade de pois-chiche au cumin Sauté de dinde à la lyonnaise  <i>Quenelles natures sauce tomate</i> Carottes au miel et à l'orange Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette  Salade harmonie (chou rouge, maïs, scarole) Steak haché de cabillaud sauce provençale Pommes rissolées Camembert  Carré de l'Est Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat</p>		<p>Tomate vinaigrette et olives  Salade verte et soja   Rôti de veau sauce échalote <i>Omelette</i> Haricots plats persillés  Emmental  Edam Eclair au chocolat Eclair vanille</p>	<p>Bâtonnets de surimi et mayonnaise Saucisson à l'ail et cornichons Haricots rouges en chili et riz   Fromage fondu Président Fromage fondu ail et fines herbes Fruits de saison </p>
<p>Du 9 au 13 mai 2022</p>	<p>Salade de blé à l'orientale  Salade de piémontaise Filet de lieu noir sauce dieppoise Epinards béchamel StPaulin Munster Fruits de saison </p>	<p>Radis beurre Carottes râpées  Paupiette de veau sauce Vallée d'Auge <i>Paupiette de saumon et citron</i> Coquillettes  Coulommiers Brie Compote de pomme  Compote de poire</p>		<p>Crêpe au fromage Quiche lorraine   Rôti de bœuf RAV et son jus <i>Filet de hoki meunière</i> Purée de carotte et patate douce Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p><b>MENU ASIATIQUE</b>  Salade chinoise  (haricots mungo, carotte, chou blanc, maïs, sauce soja)  Emincé de dinde laquée à la japonaise <i>Omelette ciboulette</i> Poêlée de légumes Fraidou  Cake chocolat haricots rouges Nougats chinois</p>
<p>Du 16 au 20 mai 2022</p>	<p>Salade bufalo (laitue, har. rouges, maïs, vin, au sirop d'érable) Salade verte et lardons Lasagnes à la courgette  Fromage blanc et sucre  Fromage blanc et miel Fruits de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette terroir Céleri râpé vinaigrette  Poulet rôti au jus  <i>Saumon (cubes) sauce safranée</i> Ratatouille et riz Petit moulé nature Fraidou Pêche au sirop  Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>Rillettes de sardine Pâté de campagne et cornichon   Sauté de veau marengo <i>Filet de merlu au basilic</i> Gnocchis  Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p><b>MENU ANGLAIS</b>  Mélanqe coleslaw   Fish and chips (frites, ketchup) ou pommes rissolées? Cheddar  Crumble aux pommes</p>
<p>Du 23 au 27 mai 2022</p>	<p>  Carottes râpées sauce exotique Radis en rondelles et maïs   Sauté de bœuf sauce jambalaya <i>Quenelles natures sauce tomate</i>  Riz  Brie  Carré de l'Est Liégeois au chocolat Crème dessert caramel</p>	<p><b>MENU ORIENTAL</b>  Friand à la viande Roulé au fromage Filet de hoki sauce Tajine Légumes couscous façon tajine  Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Salade de fruits à la menthe</p>		<p>ASCENSION</p>	<p>PONT</p>

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



Pâtisserie maison
























<p>Du 30 mai au 3 juin 2022</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette  Salade verte et croûtons  Escalope de porc sauce hongroise <i>Quenelles de brochet sauce Nantua</i> Blé  Tomme noire Gouda Flan vanille  Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé Salade piémontaise Filet de lieu noir sauce beryc Courgettes provençale  Fromage blanc et sucre  Fromage blanc aux fruits Fruits de saison </p>		<p> Haricots verts vinaigrette  Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf sauce échalote <i>Boulgour végétarien au houmous</i>  Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p>Melon  Pastèque  Cordon bleu <i>Colin pané</i> Blettes béchamel  Fondu Président Fraidou  Tarte flan Tarte abricotine</p>
<p>Du 6 au 10 juin 2022</p>	<p>PENTECOTE</p>	<p>Tomate vinaigrette  Radis beurre Escalope de blé panée Haricots verts extra-fins persillés  Fraidou Petit moulé ail et fines herbes Moelleux au chocolat Gâteau basque</p>		<p> Salade verte, cheddar et croûtons Pastèque   Sauté de bœuf à la milanaise <i>Quenelles natures sauce tomate</i>  Polenta  Brie à la coupe  Carré de l'Est Crème caramel Crème vanille </p>	<p>Salade de riz à la catalane  Salade de boulgour à l'orientale <i>Cubes de saumon à l'estragon</i> Ratatouille  Fromage blanc et sucre  Fromage blanc  sauce fraise Fruits de saison </p>
<p>Du 13 au 17 juin 2022</p>	<p>Betteraves vin, moutarde à l'ancienne Chou-fleur en salade Paëlla au poisson Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé  Fruits de saison </p>	<p>Concombre vinaigrette  Salade verte et maïs Poulet rôti sauce brune USA  <i>Galette TexMex</i>  Carottes braisées  Saint-Paulin Edam  Tarte pomme rhubarbe  Tarte aux poires</p>		<p>Pain de maquereau sce tomate ciboulette Mortadelle   Rôti de veau au jus <i>Gratin campagnard (pdt, lentilles)</i>  Piperade Fromage blanc et sucre  Fromage blanc aux fruits Fruits de saison </p>	<p>Pastèque  Melon  Tortellini ricotta épinards sauce tomate et râpé Tomme noire Gouda Liégeois au chocolat Crème dessert à la vanille </p>
<p>Du 20 au 24 juin 2022</p>	<p>Radis beurre Céleri rémoulade Penne  à la boloquoise + râpé <i>Penne</i>  à l'italienne + râpé Camembert  Carré de l'est Compote pomme poire  Compote pomme fraise </p>	<p>Pizza tomate fromage olives Crêpe au fromage  Emincé de dinde printanier <i>Quenelles natures sauce diabolotin</i> Petits pois  (e.f.) aux parfums du soleil Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé  Fruit de saison </p>		<p style="text-align: center;">*</p> <p>Pastèque  Tomate mozzarella Tortillas poivrons tomate Salade verte  Fromage fondu Président  Smoothie aux fruits rouges</p>	<p>Chiffonnade de salade sauce passion Carottes râpées    Sauté de veau au colombo <i>Pavé de merlu au colombo</i> Haricots verts extra-fins persillés  Montboissier Emmental  Moelleux pomme-cannelle Moelleux caramel au beurre salé</p>


Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



Pâtisserie maison



<p>Du 27 juin au 1 juillet 2022</p>	<p>Tomate vinaigrette  Salade farandole <small>(salade composée, chou blanc, maïs, radis)</small> <i>Filet de saumon sauce coco</i> Courgettes et blé  Fraidou Petit moulé nature Pêches au sirop  Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Beteraves vinaigrette  Salade de haricots verts Rôti de porc fermier à la sauge ou jambon  <i>Coquillettes, lentilles et champi au curry</i>  Coquillettes + râpé  Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé  Fruit de saison </p>		<p>Concombre ciboulette Champignons émincés au fromage blanc  Rôti de bœuf et son jus <i>Pavé de colin napolitain</i> Pommes rissolées Coulommiers Brie Fruit de saison </p>	<p>Salade verte  Carottes râpées aux raisins Hoki pané Ratatouille et riz  Gouda Tomme noire Flan à la vanille  Crème dessert au chocolat</p>
<p>Du 4 au 6 juillet 2022</p>	<p>Concombre et maïs  Pomelos segments  Poulet rôti et son jus <i>Filet de lieu noir sauce bourride</i> Carottes persillées  Camembert  Brie Mousse au chocolat au lait Flan nappé caramel</p>	<p><b>LA KERMESSE GOURMANDE</b> Bâtonnets de surimi et mayonnaise Radis beurre Hot dog merguez <i>Hot dog stick végétarien</i> Salade verte Yaourt nature sucré  Yaourt aromatisé Fruit de saison </p>			

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 