



MENUS '4 SAISONS'

DU 06 mai 2013 AU 28 juin 2013

	SEMAINE DU 06 mai AU 10 mai	SEMAINE DU 13 mai AU 17 mai	SEMAINE DU 20 mai AU 24 mai	SEMAINE DU 27 mai AU 31 mai
Lundi	 <p>Tomate croc'sel Gratin de poisson et fruits de mer Riz à la Créole Fromage blanc et Sucre du Commerce Equitable Compote de poires</p>	 <p>Tomates cerises Boulettes d'agneau sauce abricot Pommes Noisettes Rondelé nature Smarties</p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>	 <p>Sardine au citron Ravioli ricotta épinards sauce verte** Reblachon de Savoie Fruit de saison</p>
Mardi	 <p>Salade de blé à l'orientale Sauté de Bœuf au Paprika Purée de céleri Coulommiers Fruit de saison</p>	 <p>Salade de Pâtes Tricolores Chipolata* / saucisse de volaille Petits pois au jus Tomme de Savoie Fruit de saison</p>	 <p>Radis & Beurre Lasagnes à la Baloanaise** Comté Fruit de saison</p>	 <p>Tomates Mozarella Chili con carne Riz à la Créole Liégeois à la Vanille</p>
Mercredi	<p>8 Mai</p>			
Jeudi	<p>Ascension</p>			
Vendredi	 <p>Macédoine de légumes Pané volailler au fromage Tortti à la Sauce Tomate et Emmental râbé Fruit de saison</p>	 <p>Gaspacho maison de tomates Paëlla au Poulet** Petit-suisse Aromatisé Fruit de saison Melon (sous réserve) Filet de poisson sauce citron Brocolis meunière Saint Nectaire Gâteau maison aux pommes</p>	 <p>Cake maison aux olives Vertes Sauté de veau marengo Jardinière de légumes Fromage blanc battu Fruit de saison Friand au Fromage Filet de Poisson sauce Citron Epinards hachés et Croûtons Bûchette Mélangée Compote de Pomme Banane</p>	 <p>Plein feu sur les fruits rouges Haricots verts au vinaigre de framboise Rôti de volaille à la gelée de groseilles Pommes boulangères Fromage blanc aux fruits rouges Fraises au Sucre Salade de Mâche Steak végétal Carottes sautées aux oignons Petit-suisse nature Gâteau au yaourt maison</p>
	SEMAINE DU 03 juin AU 07 juin	SEMAINE DU 10 juin AU 14 juin	SEMAINE DU 17 juin AU 21 juin	SEMAINE DU 24 juin AU 28 juin
Lundi	 <p>Salade de Blé et Tomate Vinaigrette Maison Filet de poulet aux herbes de Provence Poêlée de légumes du Soleil Saint Marcellin Fruit de saison</p>	 <p>Tarte maison à l'Emmental Steak haché au Jus Carottes à la Crème Fromage blanc battu Fruit de saison</p>	 <p>Taboulé Maison à la menthe Aiguillettes de poulet au jus Duo chou fleur et brocolis Bûche de Pilat Fruit de saison</p>	 <p>Radis & Beurre Quenelles de brochet sauce nantua Riz à la Créole Pointe de Brie Fruit de saison</p>
Mardi	 <p>Pastèque Oeufs durs à la florentine et croûtons* Six de Savoie Tarte à l'Abricot</p>	 <p>Salade de tomates au basilic Manchons de poulet rôti au jus Frites Fromage Frais Samos Compote de Pommes</p>	 <p>Macédoine Vinaigrette Maison Merguez à l'orientale Boulghour Fromage blanc battu Fruit de saison</p>	 <p>Tomate et Œuf Mayonnaise Palette de porc à la provençale* / Rôti de volaille Ratatouille Fromage Frais Le Carré Compote de Pomme Framboise</p>
Mercredi				
Jeudi	 <p>Salade Coleslaw Tajine de Poulet au Miel et Pruneaux Semoule Dorée Fourme d'Ambert Compote Tous Fruits</p>	 <p>Carottes râpées au Citron Filet de poisson sauce ensoleillée Tagliatelles Tomme Grise d'Auvergne Flan vanille nappé caramel</p>	 <p>Crêpe au fromage Filet de poisson sauce oseille Haricots verts à l'ail Petit-suisse Sucré Fruit de saison</p>	 <p>Melon Couscous au Poulet** Yaourt nature Ananas au sirop</p>
Vendredi	 <p>Salade Pomme de Terre Mimosa Blanquette de poisson Haricots beurre persillés Velouté Aux Fruits Fruit de saison</p>	 <p>Salade de Poivrons et Concombre sauce Bulgare Tomates farcies et sauce tomate Riz à la Créole Yaourt Nature BIO et Sucre Compote de pêches</p>	 <p>Pastèque Paupiette de veau Gratin Dauphinois P'tit Cottentin Nature Mousse au chocolat</p>	 <p>Salade de Pâtes au Curry Filet de poisson sauce safranée Carottes persillées Morbier Fruit de saison</p>

Menus "4 saisons" élaborés par la diététicienne SHCB
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement