

Avril 2017

08/01/2018	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 02 AU 06 AVRIL 2018	Férié	Concombre vinaigrette maison  Escalope de poulet à la dijonnaise Pennes & râpé Yaourt nature & sucre  Poire	Haricots verts vinaigrette maison Steak de colin sauce lombarde Brocolis & riz Fondu président  Pomme	Endives & croûtons vinaigrette maison Boulette d'agneau aux 4 épices  Semoule  Brie Flamby vanille	Radis râpés vinaigrette maison Filet de cabillaud à l'aneth  Jardinière de légumes  Gouda Eclair chocolat
SEMAINE DU 09 AU 13 AVRIL 2018	Crêpe au fromage Sauté de veau marengo Poêlée de légumes  Saint Paulin  Banane	Salade de pomme de terre façon piémontaise  Escalope de poulet sauce grand-mère Riz de Camargue  Fromage blanc & sucre  Orange	Salade verte & vinaigrette maison Parmentier de colin  Camembert Pêche au sirop	Repas de pâques Terrine de saumon sauce cocktail Gigot d'agneau sauce pascaline Flageolets & haricots verts Carré frais Moelleux de Pâques	Betteraves vinaigrette maison Pavé de poisson mariné au thym Haricots verts persillés  Brie  Ananas frais
SEMAINE DU 16 AU 20 AVRIL 2018	 Endives & noix vinaigrette terroir Steak haché de bœuf au jus Tortis sauce tomate & emmental râpé  Edam Crème dessert caramel	Taboulé  Emince de poulet à la milanaise Poêlée de légumes Brebis crème  Pomme	Céleri rémoulade Beignets de colin & citron  Blé aux petits légumes Croc lait Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette maison  Rôti de dinde à la sauge Haricots beurre persillés  Yaourt aromatisé  Kiwi	Pizza au fromage Colin sauce méridionale Riz de Camargue  Mimolette  Poire
SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL 2018	 Pomelos & sucre Poulet rôti  Chou fleur béchamel Fol Epi Semoule au lait	 Salade de tomates vinaigrette maison Lasagnes bolognaise  Petit Suisse nature & sucre Cocktail de fruits	Salade de haricots verts vinaigrette maison Filet de cabillaud sauce armoricaine  Riz basmati  Tomme grise Ananas frais	 Poireaux vinaigrette maison Rôti de bœuf sauce madère Macaronis & râpé Tartare ail & fines herbes  Poire	Céleri rémoulade Filet de colin meunière & citron  Ratatouille Velouté fruit Cake chocolat "maison"

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

Hotline Elior : 01 41 29 38 64



Restauration scolaire



Restauration centres de loisirs



MAI 2018


14/03/2018	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 30 AVRIL AU 04 MAI 2018	Fermé	Férié	Tomate & maïs vinaigrette maison Nuggets de poisson Haricots verts persillés Rondelé nature Flamby nappé caramel	Radis beurre Emincé de bœuf sauce lyonnaise Rosti de pomme de terre Emmental Compote pomme / fraise	Betteraves vinaigrette maison Filet de limande à la provençale Riz de Camargue Fromage blanc & sucre Poire
SEMAINE DU 07 AU 11 MAI 2018	Salade verte & croûtons vinaigrette maison Spaghettis bolognaise & râpé Camembert Mousse au chocolat	Férié	Salade piémontaise à la dinde Pavé de colin mariné au thym Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Melon	Férié	Endives vinaigrette Filet de cabillaud sauce ciboulette Pomme de terre persillées Tartare ail & fines herbes Banane
SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018	Salade de lentilles Omelette au fromage Haricots verts persillés Tomme blanche Poire	Tomate & basilic vinaigrette maison Poulet rôti aux herbes Gratin crécy Yaourt nature & sucre Far breton	Roulé au fromage Filet de cabillaud sauce beurre citron Courgettes persillées Fol Epi Prunes	<b>Le rouge fait son show</b> <b>Tartare de tomate et oeuf dur</b> <b>Galette italienne (blé, huile d'olive, fromage italien, basilic et ail)</b> <b>Riz aux poivrons</b> <b>Mimolette</b> <b>Chou vanille rouge</b>	Gaspacho Penne au saumon & râpé Petits suisses aux fruits Pomme
SEMAINE DU 21 AU 25 MAI 2018	Férié	Macédoine de légumes Sauté de bœuf mexicaine Riz de Camargue Saint Paulin Melon	Salade de haricots verts vinaigrette maison Parmentier de colin Fromage blanc & sucre Banane	Salade verte vinaigrette maison Farfalles carbonara à la dinde & râpé Petit Louis Compote pomme / coing	Tomate, concombre, maïs vinaigrette maison Filet de cabillaud & citron Ratatouille Brie Cake citron maison
SEMAINE DU 28 MAI AU 1er JUIN 2018	Carottes râpées Escalope de poulet basquaise Riz de Camargue Fromage fondu président Pomme	Endives vinaigrette maison Emincé de bœuf tomate/basilic Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé Poire	Céleri rémoulade Colin à la méridionale Haricots beurre persillés Tomme noire Liégeois vanille	Concombre crème de ciboulette Rôti de bœuf (mayonnaise+ketchup) Frites au four Camembert Melon	Crèmeux frais (radis râpé & fromage frais) Calamar à la romaine Poêlée courgettes / aubergines Yaourt nature & sucre Eclair au chocolat

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

 Restauration scolaire

 Restauration centres de loisirs

JUIN 2018


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 04 au 08 JUIN 2018	 Salade verte vinaigrette maison  Croque Monsieur de volaille  Petit Louis  Semoule au lait	Concombre & menthe   Escalope de poulet à la crème  Farfalles & râpé  Fol Epi   Compote pomme / banane	Betteraves vinaigrette maison  Steak de colin sauce aurore  Riz de Camargue  Petit suisse nature & sucre   Melon	 Salade de tomate vinaigrette maison   Rôti de bœuf sauce barbecue  Cordiale de légumes persillés  Edam  Tarte flan	Salade de haricots verts vinaigrette maison  Filet de cabillaud au curry   Pomme de terre vapeur  Fromage blanc & sucre  Pastèque
<i>Fête des fruits et légumes frais</i>					
SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2018	Melon  Omelette nature   Ratatouille  Brie  Crème dessert caramel	Salade de tortis au surimi   Poulet rôti   Haricots verts persillés  Rondelé nature  Nectarine	 Concombre crème de ciboulette  Nuggets de poisson  Purée PDT / brocolis   Yaourt nature & sucre  Ananas au sirop	Radis râpés vinaigrette maison   Sauté de bœuf aux oignons   Semoule  Fromage fondu président  Fraise	Gaspacho  Pavé de colin à la brésilienne  Riz de Camargue  Emmental  Mousse au chocolat
SEMAINE DU 18 AU 22 JUIN 2018	Œuf dur mayonnaise  Penne à l'andalouse(poivrons, courgettes, maïs, champignons, oignons, petits pois, ail, mélange épices tandoori) & râpé  Yaourt aromatisé   Poire	 Salade verte vinaigrette maison   Steak haché  Frites (ketchup + mayonnaise)  Fraidou  Pastèque	Betteraves vinaigrette maison  Filet de cabillaud sauce citron  Haricots beurre persillés  Fol Epi  Compote pomme / pêche	Taboulé   Rôti de bœuf au jus  Poêlée aubergines / courgettes  Fromage blanc aux fruits   Pomme	 Tomates & basilic vinaigrette maison  Filet de limande à l'estragon  Riz de Camargue  Tartare ail & fines herbes  Compote pomme / cassis
SEMAINE DU 25 AU 29 JUIN 2018	Betteraves vinaigrette maison  Cannellonis au boeuf  Camembert   Poire	 Tarte au fromage   Escalope de poulet au jus   Haricots verts persillés  Flamby nappé caramel  Fraises	Gaspacho  Colin poêlé  Tortis au pesto   Carré frais  Chou chocolat	Salade de haricots verts  Cordon bleu à la dinde  Poêlée de légumes   Yaourt aromatisé  Nectarine	 Salade verte vinaigrette maison  Filet de saumon à la provençale  Riz de Camargue   Petit suisses & sucre  Cake au chocolat maison

Bon'app : <https://bonapp.elior.com/>

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

 Restauration scolaire

 Restauration centres de loisirs