



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
 Restauration scolaire
 Restauration centres de loisirs

Hotline Elior : 01 41 29 38 64

JUILLET 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
21/03/2018 SEMAINE DU 02 AU 06 JUILLET 2018	Betteraves vinaigrette maison Omelette au fromage Haricots beurre persillés Croc lait Nectarine	Repas froid Rôti de bœuf sauce barbecue (froide) Salade de tortis à la catalane (olive noire, poivrons rouge et vert, tomate, oignons ciboulette) Yaourt aromatisé Cerises	Fermé	REPAS FIN D'ANNEE Tomate croc'sel Pilon de poulet (froid) + ketchup + mayonnaise Chips Babybel Mousse au chocolat	Céleri rémoulade Colin pané & citron Courgettes aux herbes Fromage blanc & sucre Tarte aux pommes
SEMAINE DU 09 AU 13 JUILLET 2018	Repas froid Carré de porc fumé Salade de torti au surimi Semoule au lait Pêche	Courgettes Al pesto Cordon bleu Cordiale de légumes Edam Compote pomme / banane	Repas froid Cabillaud (froid) et sauce tartare Taboulé Camembert Bavarois aux fruits rouges	Concombre crème de ciboulette Emincé de bœuf aux oignons Riz de camargue Fromage blanc aux fruits Melon	Tomate vinaigrette Colin poêlé Haricots verts persillés Saint paulin Crème dessert caramel
SEMAINE DU 16 AU 21 JUILLET 2018	Carottes vinaigrette maison Cannelonis au bœuf St Môret Salade de fruit	Repas froid Tomate croc'sel Rôti de bœuf (froid) + mayonnaise + ketchup Chips Gouda Compote pomme / poire	Melon Charentais Pavé de colin mariné au thym Courgettes provençale Yaourt nature & sucre Pêche	Repas froid Œufs durs Salade composée : pdt + thon + haricots verts + tomate + olives noires Tartare ail et fines herbes Eclair chcolat	Salade de pois chiche vinaigrette maison Filet de cabillaud sauce blanquette Riz de camargue Tomme blanche Prune
SEMAINE DU 23 AU 28 JUILLET 2018	Repas froid Pilon de poulet (froid) + ketchup + mayonnaise Taboulé aux légumes Petit Louis Pastèque	Betteraves vinaigrette maison Spaghettis carbonara (au porc) & râpé Fromage blanc & sucre Ananas au sirop	Concombre / féta vinaigrette maison Parmentier de colin Cotentin Melon	Repas froid Rôti de dinde Salade de pomme de terre à la niçoise Yaourt nature & sucre Nectarine	Salade de haricots verts vinaigrette maison Colin meunière & citron Ratatouille Emmental Cake au chocolat maison




























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

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Restauration scolaire

Restauration centres de loisirs


AOUT 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
23/03/2018					
SEMAINE DU 30 JUILLET AU 3 AOUT 2018	Repas froid  Melon  Pilon de poulet (mayonnaise + ketchup) Chips Petit Louis Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce au basilic  Brocolis Edam Salade de fruit	Tomate / mozzarella vinaigrette maison Boulette de bœuf sauce tomate  Spaghetti & râpé  Fromage blanc & sucre Pastèque	 Repas froid Rôti de bœuf Salade de riz à la niçoise  Yaourt aromatisé Pêche	Concombre crème ciboulette Colin poêlé  Haricots verts persillés Camembert Tarte aux pommes
SEMAINE DU 06 AU 10 AOUT 2018	 Repas froid Salade verte vinaigrette maison Penne à la carbonara (au porc) & râpé Tartare ail & fines herbes Nectarine	Carottes râpées vinaigrette maison Nuggets de poisson Courgettes persillées  Fromage blanc aux fruits Beignet aux pommes	Repas froid Œuf dur mayonnaise Salade de riz à la catalane Fol Epi  Pastèque	 Repas froid Tomate croc'sel Rôti de dinde (mayonnaise/ketchup) Chips Emmental Pêche	Betteraves vinaigrette maison Pavé de colin à la brésilienne Rôsti de légumes  Yaourt nature & sucre Salade de fruits
SEMAINE DU 13 AU 17 AOUT 2018	 Repas froid Concombre crème de ciboulette Chipolata aux herbes Tomate au four Gouda Crème dessert caramel	Repas froid Pilon de poulet (ketchup + mayonnaise) Taboulé Petit Louis Melon	Férié	Férié	 Repas froid Salade de pois chiche au cumin Calamar à la romaine Duo de haricots verts et beurre Saint paulin Semoule au lait
SEMAINE DU 20 AU 24 AOUT 2018	Friand au fromage Pavé de colin mariné à la provençale Cordiale de légumes  Fromage blanc + crème de marron Pastèque	 Repas froid Roti de bœuf Salade de boulgour Yaourt à boire Pavé cacao	Melon Tomates farcies  Tortis & râpé Mimolette  Nectarine	 Repas froid Tomate croc'sel  Pilon de poulet (ketchup + mayonnaise) Chips  Petits suisses aux fruits Pêche	Tartare de tomate Riz espagnol aux fruits de mer  Brie Liégeois vanille
SEMAINE DU 27 AU 31 AOUT 2018	Taboulé Filet de cabillaud huile olive & citron Tomate au four Tomme noire Salade de fruit	 Repas froid Cuisse de poulet Ratatouille froide Cotentin Gâteau de riz	Repas froid Salade de blé & poulet à la provençale Yaourt aromatisé  Nectarine	 Repas froid Salade verte vinaigrette maison  Lasagne au bœuf Saint môret Marron suiss ¹	 Repas froid Melon Quenelle de brochet Riz de Camargue Fromage fondu président Cake aux amandes

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

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

 Restauration scolaire

 Restauration centres de loisirs