



SEMAINE DU 6 AU 10 MAI 2019

		lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	mercredi 8 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
GRANDS	Entrée	Radis émincés et mâche	Salade de pommes de terre		Carottes râpées au citron	Macédoine de légumes
	Plat principal	Emincé de volaille à la tomate	Poisson meunière		Rôti de veau à la crème d'ail	Filet de poisson sauce normande
		Oeufs durs sauce mornay			Steak végétal	
	Accompagnement	Petit pois au jus et pommes de terre	Brocolis persillés		Pâtes Bio au beurre	Riz
	Dessert	Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Compote de pommes Bio	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature	Yaourt nature au lait entier		Saint Marcelin et son pain Bio	Fromage blanc à la vanille Bio

		lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	mercredi 8 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre		Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots et pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature			Veau nature	Poisson nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier		Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit		Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier		Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

Produits d'origine Biologique

Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2019

		lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	mercredi 15 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
GRANDS	Entrée	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de pâtes	Salade de tomates	Salade de carottes	Salade de chou fleur
	Plat principal	Sauté de bœuf Bio provençal	Poisson sauce dieppoise	Sauté de volaille au curry	Lentilles corail Bio à la tomate	Sauté de volaille au jus
		Cubes de poisson sauce tomate		Omelette nature		Poisson pané
	Accompagnement	Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail	Blé aux champignons	Riz Bio pilaf	Carottes et pommes de terre au jus
	Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Banane	Compote de framboise
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature	Emmental	Camembert	Yaourt nature	Tomme de Yenne Bio et son pain Bio

		lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	mercredi 15 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique	 Boeuf nature	Poisson nature	Volaille nature		Poisson nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

Produits d'origine Biologique

 Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2019

		lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
GRANDS	Entrée	Taboulé à la menthe	Concombre sauce fromage blanc	Paupiette de veau au jus	Tomates vinaigrette	Salade de lentilles Bio
	Plat principal	Rôti de porc à la moutarde	Parmentier de poisson	Omelette nature	Semoule Bio à l'huile d'olive	Poisson meunière
		Boulette végétale à la tomate				
	Accompagnement	Haricots plats persillés		Jardinière de légumes	Pois chiches à la tomate	Courgettes et pommes de terre en gratin
	Dessert	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Fraises Bio
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature	Gruyère	Yaourt nature	Bleu et brique du Vercors et brique son pain aux céréales	Faisselle Bio

		lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
BEBES	Purée	Purée de haricots et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature	Poisson nature	Omelette nature		Poisson nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

Produits d'origine Biologique

 Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2019

		lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
GRANDS	Entrée	Tomate mozzarella	Céleri et carottes en salade	Taboulé à la menthe		PONT DE L'ASCENSION
	Plat principal	Rôti de porc au jus	Saucisse de porc Bio	Sauté d'agneau au jus		
		Steak du fromager	Saucisse végétale Bio	Quenelles aux champignons		
	Accompagnement	Brocolis et pommes de terre persillés	Coeur de blé aux oignons	Carottes vichy		
	Dessert	Compote d'abricot	Fruit de saison	Fruit de saison		
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature	Kiri	Saint paulin		

		lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
BEBES	Purée	Purée de brocolis Et pommes de terre	Purée de courge Et pommes de terre	Purée d'épinards Et pommes de terre		
	Plat protidique	Volaille nature	Poisson nature	Agneau nature		
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier		
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit		
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier		

Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place