

# PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 25 JANVIER AU VENDREDI 19 MARS 2021

1	Lundi 17 mai 2021	Mardi 18 mai 2021 Globe trotteur Portugal	Jeudi 20 mai 2021 Globe trotteur Espagne	Vendredi 21 mai 2021
ENTRÉES	TOMATE BIO MOZZARELLA	ACCRAS DE MORUE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	SALADE BRÉSILIENNE
		SALADE VERTE TOMATE VINAIGRETTE	GASPACHO ANDALOU	PASTÈQUE
PLATS	PENNES AU PESTO DE BROCOLIS ET POIS CHICHES ROTIS	Cozido portugais (chou vert, carottes, bœuf, chorizo + saucisse fumée/ pommes de terre)	PAELLA AU POULET	STEAK HACHÉ BIO SAUCE AU BLEU
		BRANDADE DE MORUE	TORTILLA	DOS DE COLIN SAUCE CITRON
GARNITURES			RIZ PAELLA	POÊLÉE MÉRIDIONALE
				GNOCCHI
PRODUITS LAI TIERS	FOL ÉPI	YAOURT AROMATISE	SALADE VERTE	GOUDA
			BREBIS CRÈME	TOMME GRISE
DESSERTS	CÔNE VANILLE	ACCOMPAGNE DE LA SALADE DE FRUITS A	CRÈME RENVERSÉE	PÊCHE AU SIROP

2	Lundi 24 mai 2021	Mardi 25 mai 2021 Globe trotteur Angleterre	Jeudi 27 mai 2021	Vendredi 28 mai 2021
ENTRÉES	FÉRIÉ	SALADE FROMAGE CROÛTONS SAUCE CAESAR	CHOU ROUGE AUX NOISETTES	HARICOTS ROUGES AU MAÏS
			QUICHE LORRAINE	CAROTTES RAPÉES BIO AU MIEL
PLATS		CABILLAUD « FISH AND CHIPS »	CERVELAS À L'ALSACIENNE	COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTARIEN
			MARMITE DE COLIN AUX FRUITS DE MER	
GARNITURES		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	
		FRITES FAÇON « STEAK HOUSE »	RIZ	
PRODUITS LAIERS		CHEDDAR	FROMAGE BLANC BIO	VACHE QUI RIT BIO
		MIMOLETTE		
DESSERTS		CRUMBLE AUX POMMES	COMPOTE TOUS FRUITS	FRUIT DE SAISON

3	Lundi 31 mai 2021	Mardi 1 Juin 2021	Jeudi 3 Juin 2021	Vendredi 4 Juin 2021
ENTRÉES	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	BETTERAVES BIO ÉCLATS DE MAÏS	CRÊPES AU FROMAGE	ICEBERG AUX CROÛTONS
		MACÉDOINE MAYONNAISE		TOMATE VINAIGRETTE
PLATS	NUGGETS DE POULET	PARMENTIER GRATINÉ DE POMMES DE TERRE ET LENTILLES	ÉMINCÉS DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE BŒUF ET SON JUS
	NUGGETS DE POISSON		PAVÉ DE COLIN BORDELAISE	PAUPIETTE DU PÊCHEUR NANTUA
GARNITURES	GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE		BÂTONNETS DE CAROTTES	HARICOTS BEURRE
			BOULGOUR	FUSILLI
PRODUITS LAI TIERS	FROMAGE FONDU CARRÉ PRÉSIDENT	EMMENTAL BIO	CAMEMBERT BIO	GOUDA
		PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE
DESSERTS	MOUSSE AU CITRON	BÂTONNET GLACÉ VANILLE	ÉCLAIR VANILLE	POMME CUI TE AU CARMEL
	FRUIT DE SAISON BIO			

4	Lundi 7 juin 2021	Mardi 8 juin 2021	Jeudi 10 juin 2021	Vendredi 11 juin 2021
ENTRÉES	BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULÉ	PASTÈQUE	ROSETTE + CORNICHON
	SALADE CHINOISE (soja, maïs, carottes)	SALADE MÊLÉE BIO AUX NOIX		CAROTTES RÂPÉES BIO AU MIEL
PLATS	« CROQ VEGGIE » À LA TOMATE	GIGOT D'AGNEAU AU THYM	STEAK HACHÉ DE BOEUF	CUISSE DE POULET RÔTIE AUX HERBES
		ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	FILET DE LIEU AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
GARNITURES	ÉPINARDS	TOMATES PROVENÇALES	POMMES CAMPAGNARDES	AUBERGINES GRATINÉES
	PENNES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE		GNOCCHIS
PRODUITS LAI TIERS	BRIE BIO	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	PETIT MOULÉ AUX NOIX
		VACHE PICON		« P'TIT ROULÉ »
DESSERTS	PETIT SUISSE BIO	SUNDAE VANILLE SAUCE CAMEL	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE VERMICELLES EN FOLIE

5	Lundi 14 juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Jeudi 17 juin MENU BIO saison été	Vendredi 18 juin 2021
ENTRÉES	MELON JAUNE	SAMOUSSA DE LÉGUMES	TOMATE BIO BASILIC	PIZZA AU FROMAGE
	SALADE VERTE AVOCAT AGRUMES			CRÊPES TOMATE MOZZARELLA
PLATS	CHILI SIN CARNE (riz, haricots rouges, maïs, poivrons)	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS	Surprise - selon les envies et l'humeur de notre chef !	JAMBON CORNICHON
GARNITURES		DOS DE LIEU NOIR SAUCE HOLLANDAISE		ŒUFS DURS MAYONNAISE
	FROMAGE FONDU CAMEMBERT	POMMES BOULANGÈRES	VACHE QUI RIT BIO	SALADE DE PÂTES ET LÉGUMES
PRODUITS LAI TIERS		EMMENTAL FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE		
DESSERTS	POIRE AMANDES CHOCOLAT	BEIGNET FRAMBOISE	FLAN VANILLE NAPPÉ DE CARMEL BIO	FRUIT DE SAISON
		FRUIT DE SAISON		

6	Lundi 21 juin 2021	Mardi 22 juin 2021	Jeudi 24 juin L'école est presque finie	Vendredi 25 juin 2021
ENTRÉES	MAÏS AU THON	TOMATE BIO CROQUE SEL	PASTÈQUE	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC
			CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	
PLATS	RAVIOLIS DE BŒUF	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	CHEESEBURGER	CURRY DE LÉGUMES ET HARICOTS AU LAIT DE COCO
	RAVIOLIS DE SAUMON	MARMITE DE SAUMON	FISHBURGER	
GARNITURES		CAROTTES BIO	SALADE VERTE	BOULGOUR
		RIZ	POMMES SAUTÉES	
PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC BIO	CAMEMBERT BIO	PETIT LOUIS À TARTINER	EMMENTAL
		FAISSELLE	YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	PETIT SUISSE SUCRÉ
DESSERTS	COMPOTES	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRAISES AU SUCRE	CRÈME DESSERT VANILLE

7	Lundi 28 juin (brevet)	Mardi 29 juin 2021 (brevet)		
ENTRÉES	SURIMI MAYONNAISE	MELON JAUNE		
PLATS	LASAGNE BOLOGNAISE	CROQUE FROMAGE		
	LASAGNE DE SAUMON			
GARNITURES	SALADE VERTE	RATATOUILLE		
		POLENTA TOMATE		
PRODUITS LAITIERS	YAOURT NATURE	VACHE QUI RIT		
DESSERTS	BEIGNETS CHOCOLAT	SUNDAE		

