



Saveurs de la brousse le 16 mai



Atelier Fajitas le 21 juin

Cette semaine, dégustons les saveurs de la brousse

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Brocolis vinaigrette à l'échalote	Taboulé (semoule bio) à la menthe	Salade façon kachumbari tomate concombre oignon vinaigrette au citron	Pâté de campagne Label Rouge/ Terrine de poisson
Chipolata/ Roulé végétal	Omelette du chef au fromage	Boulettes au boeuf/ Boulettes végétariennes	Émincé de cuisse de poulet/ Hoki sauce façon yassa	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
Mélange de lentilles bio et carottes régionales	Frites et ketchup	Petits pois au romarin	Riz bio à la sénégalaise	Pommes de terre régionales vapeur / courgettes
Mimolette	Suisse sucré	Carré ligueil	Saint Môret bio	Camembert bio
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote	Cake marbré du chef	Fruit de saison

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FERIE	Betteraves bio vinaigrette persillée	Oeuf dur vinaigrette façon cocktail	Salade verte vinaigrette ciboulette	Carottes bio régionales râpées vinaigrette
	Gratin de gnocchis à la provençale emmental bio	Escalope de porc Saveur en Or/ Colin sauce moutarde	Sauté de boeuf Saveur en Or sauce à la lombarde/ Omelette sauce tomate	Poisson MSC pané 100% filet
	Buchette lait mélange	Epinards et pommes de terre régionales béchamel	Semoule bio	Coquillettes bio
	Flan nappé caramel	Verre de lait bio	Tomme blanche	Emmental râpé bio
		Fruit de saison	Yaourt aromatisé régional	Biscuit roulé à la confiture de fraise

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre régionales maïs persil vinaigrette	Concombres vinaigrette aux fines herbes	Macédoine de légumes mayonnaise	Tomates vinaigrette au xérès	Tartinade de thon/ pain de mie
Rôti de dinde sauce aux olives/ Pané végétal	Bolognaise au boeuf/ Bolognaise végétale	Médaille de merlu MSC sauce au cumin	Tortillas de pommes de terre	Sauté de porc Saveur en Or/ filet de hoki MSC basquaise
Haricots verts bio à l'ail/ blé	Tortis bio	Carottes régionales		Riz bio créole
Pont l'évêque AOP	Edam bio	Vache qui rit bio	Cantal AOP	Tomme noire IGP
Liégeois vanille	Melon	Donuts	Compote fraîche pomme bio fleur de rhubarbe	Fruit de saison

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio régionales vinaigrette à la coriandre	Melon	Chou fleur vinaigrette façon cocktail	Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Cake au chorizo du chef/ cake au fromage
Gratin de pommes bio aux 3 fromages	Rôti de porc Label Rouge/ Merlu sauce charcutière	Sauté de dinde sauce colombo/ Galette végétarienne	Lasagnes au boeuf/ Lasagnes au saumon	Morceaux de colin MSC sauce provençale
	Semoule bio / brocolis	Riz bio Pilaf		Petits pois
Suisse sucré	Camembert bio	Yaourt sucré régional	Gouda bio	Petit moulé nature
Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Glace	Fruit de saison

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette	Concombres sauce bulgare	Haricots verts bio vinaigrette à l'échalote	Mortadelle/ oeuf dur mayonnaise	Tomates vinaigrette au pesto
Émincé de poulet sauce crème/ Hoki au four	Carbonara végétarienne	Chipolata sauce au jus/ Roulé végétal	Filet de colin d'Alaska MSC sauce au curry	Gratin de courgettes et pommes de terre régionales au boeuf/ au fromage
Carottes régionales à l'ail	Macaronis bio	Purée de pommes de terre	Riz bio pilaf	
Brie	Emmental râpé bio	Saint paulin	Saint môret bio	Suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Smoothie pâtisseries à la pêche (yaourt régional)

Cette semaine, c'est toi le chef: atelier fajitas

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Betteraves bio vinaigrette à l'ail	Carottes râpées bio régionales vinaigrette au citron	Taboulé à la menthe (semoule bio)	Melon	Tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive
Poisson blanc MSC meunier	Omelette du chef au fromage	Sauté de porc Saveur en Or/ Merlu sauce blackwell	Chili con carne/ Chili sin carne	Fajitas poulet/ Pané végétal crème sauce aux épices
Piperade et semoule bio	Pommes de terre rissolées ketchup	Haricots verts bio persillés	Riz bio	
Coulommiers	Edam bio	Pont l'évêque AOP	Mimolette	Emmental râpé bio
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace	Beignet à la framboise

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Pastèque	Haricots verts bio vinaigrette persillée	Gaspacho	Rosette/ surimi	Concombres vinaigrette à l'échalote
Jambon de dinde/ Colin MSC au four	Salade aux oeufs façon piémontaise	Émincé de dinde/ Colin sauce paprika	Boulette au boeuf/ Boulettes végétariennes sauce arrabiata	Lasagnes au saumon
Purée de carottes		Petits pois	Potatoes	
Carré ligueil	Gouda bio	Petit moulé ail et fines herbes	Verre de lait bio	Emmental
Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Betteraves bio vinaigrette à la framboise	Tomates vinaigrette au basilic	Brocolis vinaigrette au xérès	Haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	Salade verte vinaigrette
Émincé végétal de fèves et pois bio sauce tajine	Morceaux de colin MSC sauce napolitaine	Raviolis au boeuf/ aux légumes	Saucisse de Francfort/ Roulé végétal	Nuggets au poulet/ Nuggets au poisson
Semoule bio	Courgettes persillées/ pommes de terre régionales		Coquillettes bio et ketchup	Frites
Saint nectaire AOP	Yaourt sucré régional	Saint môret bio	Tomme grise	Petit suisse
Fruit de saison	Gaufre de liège	Fruit de saison	Glace	Compote/ biscuit