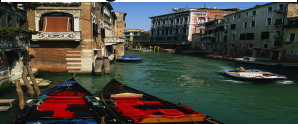




MAI 2011

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
<p>Pâté en croûte Œuf dur / mayonnaise Salade italienne <i>(pâtes farfalle, Tomate, courgette, carotte, olive noire, emmenthal, assaisonnement)</i></p> <p>PLAT ITALIEN Lasagne au boeuf</p>  <p>Escalope viennoise Jardinière de légumes</p> <p>Fromage blanc Emmenthal Fromage frais ails et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Compote pomme fraise / Biscuit Crème dessert parfum vanille</p>	<p>Salade de tomates à la vinaigrette RPA + PC tomate entière non coupé Concombre à la crème Sardines / beurre</p> <p>Noix pâtissière de veau Sauce moutarde Haricot beurre persillé</p> <p>Boudin noir et sa compote Pomme vapeur</p> <p>Fromage Camembert Yaourt</p> <p>Mousse parfum chocolat Fruit de saison Pêche au sirop</p>	<p>Taboulé Salade de maïs à la vinaigrette RPA + PC tomate entière non coupé Friand à la viande</p> <p>Cuisse de poulet façon grand-mère**lardon, oignon, carotte Chou de Bruxelles aux lards</p> <p>Rognon de genisse Sauce chasseur Purée de pomme de terre maison</p> <p>Faisselle Pyrénées Fromage fondu</p> <p>Fruit de saison Crème dessert parfum caramel Muffin parfum chocolat</p>	<p>Carotte râpée à la vinaigrette Salade Catalane <i>(Tomate, poivron, haricot vert, champignon, céleri boule, olive noire)</i> Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Couscous poulet, boulette d'agneau, merguez Et ses légumes</p> <p>Quiche aux fromages maison Salade verte</p> <p>Fromage blanc Chèvre Fromage frais</p> <p>Tarte amandine abricot pistache Fruit de saison Crème dessert parfum café</p>	<p>Filet d'hareng et pomme de terre à l'huile Avocat à la vinaigrette Pâté de lapin / cornichons</p> <p>Filet de lieu Sauce estragon Riz</p> <p>Blanquette de joue de porc à la crème Navet braisé</p> <p>St Nectaire Yaourt Fromage frais ails et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Liégeois parfum caramel Compote de pêche / biscuit</p>	<p>Terrine Océane Radis / beurre Œuf en gelée</p> <p>Cuisse de lapin Sauce chasseur Purée de céleris maison</p> <p>Feuilleté de saumon Sauce oseille Petits légumes</p> <p>Faisselle Reblochon Emmenthal</p> <p>Eclair parfum café Ananas au sirop Fruit de saison</p>	<p>Jambon pays / beurre Crevette / citron Betteraves en salade</p> <p>Mignon de porc à la graine de moutarde Jardinière de légumes</p> <p>Cuisse de poulet Sauce vallée d'auge Pâtes et fromage râpé</p> <p>Fromage blanc Bleu Fromage frais</p> <p>Fruit de saison Gâteau de semoule Yaourt aux fruits</p>


MAI 2011

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
<p>Terrine de poisson au pistou Macédoine de légumes mayonnaise Pomelos et son sucre</p> <p>Petit salé Lentilles</p> <p>Cœur de veau Sauce marchand de vin Petits pois à la française</p> <p>Gouda Camembert Fromage frais</p> <p>Fruit de saison Liégeois parfum chocolat Fruit au sirop</p>	<p>Salade tomate et cœur de palmier à la vinaigrette RPA + PC tomate entière non coupé Pâté de campagne / cornichon Avocat à la vinaigrette</p> <p>Saumonette aux câpres Carottes à la crème</p> <p>Spaghettis bolognaise Fromage râpé</p> <p>Faisselle Carre frais Chèvre</p> <p>Crème dessert parfum café Fruit de saison Beignets aux pommes</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise Salade Alsacienne <i>(des de cervelas, des d'Emmenthal, persil, oignon, chou blanc)</i></p> <p>Terrine campagnarde / cornichon</p> <p>Cuisse de poulet rôtie Purée de légumes maison</p> <p>PLAT REGIONAL DE LORRAINE Quiche lorraine maison Salade d'endives RPA + PC endive entière non coupé</p>  <p>Fromage blanc Munster Fromage frais</p> <p>Cocktail de fruit / biscuit Fruit de saison Tarte aux Myrabelles</p>	<p>Radis / beurre Concombre vinaigrette Salade du pêcheur <i>(pdt, thon, tomate, œuf, olive, mayonnaise..)</i></p> <p>Poisson pané / citron Brocolis</p> <p>Boule d'agneau au curry Semoule</p> <p>Pavé demi sel Yaourt Emmenthal</p> <p>Compote / biscuit Fruit de saison Mousse parfum chocolat</p>	<p>Carottes râpées citronette Pizza au fromage Gaspacho</p> <p>Boudin de Saumon Sauce beurre blanc Riz safrané</p> <p>Omelette paysanne Epinard à la crème</p> <p>Faisselle Edam Fromage frais ails et fines herbes</p> <p>Compote de Poire Fruit de saison Pomme cuite</p>	<p>Salade coleslaw <i>(Choux blanc, mayonnaise, carotte râpée)</i></p> <p>Salade de betteraves vinaigrette Salade bien être <i>(emmenthal, mais, concombre, pâtes risoni, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</i></p> <p>Crêpe au jambon fromage Courgette provençale</p> <p>Noix de veau pâtissière Pommes vapeurs</p> <p>Fromage blanc Bleu Fromage fondu</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise Fruit de saison Crème dessert parfum praliné</p>	<p>Rillettes / cornichons Salade verte Salade océane <i>(pomme de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)</i></p> <p>Sauté de dinde basquaise Salsifis persillés</p> <p>Paupiette de lapin aux pruneaux Purée de pomme de terre maison</p> <p>Fromage fondu Morbier Yaourt</p> <p>Fruit de saison Yaourt aux fruits Liégeois parfum caramel</p>

MAI 2011

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
<p>Salade flamande aux poissons fumés <i>(choux blanc, crème, pomme de terre, hareng fumés, assaisonnement)</i></p> <p>Pomelos et son sucre Avocat vinaigrette</p> <p>Saucisse de francfort / moutarde Chou fleur persillé</p> <p>Sauté de veau marengo Pomme rissolée</p> <p>Faisselle Carré de l'est St Nectaire</p> <p>Fruit de saison Crème dessert caramel Compote / biscuit</p>	<p>Crêpe au fromage Salade Savoyarde : <i>(pomme de terre, des d'edam, epaule, tomate, olive, assaisonnement, oignon)</i></p> <p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Navarin d'agneau aux raisins Fenouil braisé</p> <p>PLAT REGIONAL DE LA SAVOIE Tartiflette maison</p>  <p>Fromage blanc St Paulin Fromage frais ails et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Tartelette au Myrtille Entremet parfum vanille</p>	<p>Salade sombréro <i>(maïs, haricot rouge, tomate)</i></p> <p>Melon Pâté en croûte</p> <p>Bœuf à la nicoise Gratin dauphinois</p> <p>Jambonneau froid / cornichon Fondue de poireaux</p> <p>Fromage frais Camembert Yaourt</p> <p>Liégeois parfum café Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Cervelas vinaigrette Carottes râpées citronette Salade façon piémontaise</p> <p>Cuisse de canard rôtie Haricots verts persillés</p> <p>Paupiette de dinde au jus Semoule</p> <p>Faisselle Chèvre Fromage</p> <p>Fruit de saison Beignet au chocolat Pêche au sirop</p>	<p>Courgette râpée à la vinaigrette Pomme de terre au thon en salade Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin Sauce armoricaine Riz basmati</p> <p>Pour PC ET RPA Faux filet Frites au four</p> <p>Rôti de veau au jus Pôlée méridionale</p> <p>Fromage blanc Cantal Morbier</p> <p>Fruit de saison Crème dessert parfum chocolat Cocktail de fruits</p>	<p>Salade de maïs à la vinaigrette Choux rouge râpé vinaigrette Charcuterie / cornichon</p> <p>Emincé de poulet basquaise Pâtes et fromage râpé</p> <p>Croque monsieur maison Jambon Label Rouge Salade</p> <p>Fromage frais Pont l'évêque Yaourt</p> <p>Fraisier Fruit de saison Mousse parfum café</p>	<p>Salade médinette <i>(des de tomate, des cœur de palmier, des de carotte, des de concombre et crevette, assaisonnement, agrumes)</i></p> <p>Céleri rémoulade Aspic de petits légumes et dés de jambon</p> <p>Roti de porc au jus Gratin de blettes</p> <p>PLAT MEXICAIN Chili con carne Viande charolaise</p>  <p>Faisselle Brie Bleu</p> <p>Petit suisse fruité Fruit de saison Compote / biscuit</p>

MAI 2011

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
<p>Salade de pomme de terre à la vinaigrette Concombre à la vinaigrette Lentilles en salade</p> <p>Blanquette de dinde Bouquetière de légumes</p> <p>Hachis Parmentier Viande charolaise</p> <p>Fromage blanc St Nectaire Fromage frais ails et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Mousse parfum chocolat Gaufre / confiture</p>	<p>Œufs durs mayonnaise Feuilleté dubarry Sardine / citron</p> <p>Jambon blanc Label Rouge Epinards à la béchamel</p> <p>Andouillette aux canards aux oignons et compote Frites au four</p> <p>Yaourt St paulin Fromage frais</p> <p>Fruit de saison Yaourt aux fruits Compote/biscuit</p>	<p>Melon charentais (sous toute réserve des approvisionnements et contraintes du marché) Terrine de la mer Salade de tomates mimosa RPA + PC tomate entière non coupé</p> <p>Foie de veau Sauce diable Pâtes et fromage râpé</p> <p>Tarte méditerranéenne maison Salade verte</p> <p>Tome Faisselle Fromage frais</p> <p>Riz au lait Fruit de saison Poire au sirop</p>	<p>Fromage de tête persillée Céleris râpés à la vinaigrette Pomelos et son sucre</p> <p>Emincé de dinde Jeunes carottes</p> <p>PLAT NATIONAL DU MAROC</p> <p>Couscous poulet merguez et boulette d'agneau Et ses légumes</p>  <p>Fromage blanc Emmenthal Fromage frais</p> <p>Fruit de saison Privilège poire chocolat Liégeois parfum café</p>	<p>Museau de bœuf à la lyonnaise (<i>museau, cornichon, oignon, persils, vinaigrette</i>) Avocat vinaigrette Salade vietnamienne (<i>soja, riz, surimi, menthe, julienne de carotte, assaisonnement</i>)</p> <p>Feuilleté de St Jacques Salade verte</p> <p>Macaronis à la bolognaise et son fromage râpé</p> <p>Munster Fromage frais ails et fines herbes Yaourt</p> <p>Fruit de saison Compote / biscuit Gâteau de semoule</p>	<p>Saucisson ail / beurre Betterave en salade à la vinaigrette Terrine de légumes</p> <p>Paupiette de veau Sauce moutarde Pomme vapeur</p> <p>Rôti de dinde Printanière de légumes</p> <p>Chèvre Faisselle Fromage frais</p> <p>Mousse parfum café Fruit de saison Entremet parfum vanille</p>	<p>Salade de Riz niçois au thon (<i>riz, thon, haricots verts, mais, concombre, olives, assaisonnement</i>) Pastèque Champignons à la grecque</p> <p>Escalope de Saumon au citron Emincés de poireaux</p> <p>Cordon bleu Pâtes à la tomate et Fromage râpé</p> <p>Fromage blanc Coulommiers Fromage fondu</p> <p>Ananas au sirop Fruit de saison Tarte normande</p>