

JOURS		ENTRÉES	PLATS & GARNITURES	FROMAGES & DESSERTS
MERCREDI	1	<b>Salade Italienne</b> (pâtes farfalle, Tomate, courgette, carotte, assaisonnement)	Chipolatas Purée de carottes maison	Tomme Compote de pomme cassis
JEUDI	2	<b>FERIE ASCENSION</b>		
VENDREDI	3	<b>FERME</b>		
LUNDI	6	Céleri remoulade <b>LA FRAICH' ATTITUDE</b>	Poulet rôti <b>Pâtes BIO</b>	<b>Yaourt nature sucré BIO</b> Salade de fruits frais à la menthe maison
MARDI	7	Concombre à la crème et ciboulettes	Omelette Nature Petits pois à la française	Emmenthal Liégeois parfum vanille
MERCREDI	8	Salade de tomates à la vinaigrette basilic	<b>Jambon blanc label rouge</b> <b>Purée Crécy maison BIO</b>	Fromage Tartelette aux fruits
JEUDI	9	<b>Salade des Iles</b> (riz rond, soja, mais, tomate, ananas, assaisonnement)	Rosbif froid / mayonnaise Haricots verts persillés	Tomme Glace
VENDREDI	10	Salade verte	Parmentier de Poisson	Mi-Chèvre Compote tous fruits
LUNDI	13	<b>FERIE</b>		
Lundi de pentecôte				
MARDI	14	Betterave en salade à la vinaigrette	Quiche aux fromages Salade verte	Brie Abricots
MERCREDI	15	Salade de tomates et maïs à la vinaigrette	<b>Steack haché vbf BIO</b> Petits pois à la française	Tomme des Pyrénées Pâtisserie
JEUDI	16	Radis / beurre	<b>Jambon blanc label rouge</b> Salade de Pomme de terre à l'échalotte	Emmenthal Pêche
VENDREDI	17	Salade de nouilles	Pavé de hoki Sauce ensoleillé Epinards à la crème	Edam Fraises
LUNDI	20	<b>Salade Caraïbe</b> (haricots verts, maïs, céleri branche, blanc de volaille, poivron rouge, ananas brisée, vinaigrette)	Bœuf à la provençale Riz	Fromage fondu Compote de pomme abricot
MARDI	21	Salade de concombres, tomates et maïs à la vinaigrette	Aguillette de poulet en fricassée Printanière de légumes	Lait Mélange Crème dessert parfum caramel
MERCREDI	22	Melon	Chipolatas Pommes sautées	Fromage frais ails et fines herbes <b>Fruit de saison BIO</b>
JEUDI	23	<b>Repas de fin d'année</b>		
VENDREDI	24	(blé, poulet, ananas, tomate, raisin sec, assaisonnement)	Saumonette sauce tomate Carottes au jus	Camembert Crème dessert parfum chocolat
LUNDI	27	Betterave à la vinaigrette	Raviolis de bœuf à la sauce tomate	Carre de normandie Glace
MARDI	28	<b>Salade de tomates au Basilic BIO</b>	Sauté de bœuf Purée de légumes maison	Edam Pastèque
MERCREDI	29	Pâté en Croûte *Coupelle de volaille	Rôti de dinde froid /moutarde Salade de Pomme de terre à l'échalotte	Chèvre <b>Pomme au four BIO</b> et biscuit
JEUDI	30	Melon	Normandin de veau Sauce barbecue Haricots beurre persillés	Yaourt sucré Tarte aux pommes
VENDREDI	1	Radis / beurre	Blanquette de poisson Riz pilaf	Fromage frais ails et fines herbes Cerises

SOREST - 12, rue du Général Leclerc 78360 MONTESSON - RCS de Versailles B 342783 651 Tél: 01 39 31 49 04 - Fax: 01 39 31 14 70

VBF : viande de bœuf française

En raison d'un approvisionnement manquant, de perturbations climatiques, et d'autres incidents de dernière minute (maladie du personnel...), le cuisinier pourra être amené parfois à modifier le menu. Merci de nous excuser pour la gêne occasionnée