






Période du 23 Avril au 27 Avril 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de penne à la catalane	Macédoine de légumes vinaigrette		Concombre, vinaigrette maison à la ciboulette	Laitue iceberg
Œufs durs à la béchamel	Paupiette de veau bercy Steak de colin à l'oseille		Sauté de bœuf sauce orientale Quenelles natures tomate	Pavé de poisson mariné au citron
Epinards hachés  béchamel Pommes de terre vapeur	Riz créole Piperade		Semoule  Haricots verts	 Petits pois miel orange Farfalles
Montboissier	Brie		Croc'lait	Yaourt nature 
Fruit de saison	Fruit de saison 		Liégeois à la vanille	Roulé au chocolat



Recette "Pépinière du goût"

 **Produit issu de l'agriculture biologique**





Période du 30 Avril au 4 Mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre			Salade de betteraves	Taboulé
Steak haché de thon sauce lombarde	FERIE		Steak de colin à la provençale	Sauté de porc au jus Colin brésilienne
Blé  au cumin Haricots beurrés persillés			Macaronis  Courgettes braisées	Carottes persillées Lentilles
Gouda			Fromage blanc nature	Fromage fondu
Crème dessert au caramel			Fruit de saison	Fruit de saison 



Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de
l'agriculture biologique

elior 



Période du 7 Mai au 11 Mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées maison				Salade de coquillettes  au pesto
Poulet sauté sauce forestière Colin sauce crème	FERIE		FERIE	Médailon de merlu sauce cubaine
Riz  créole Courgettes persillées				Petits pois saveur jardin Pommes noisettes
Camembert				Brebis crème
Compote de poires				Fruit de saison







Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de
l'agriculture biologique

elior 



Période du 14 Mai au 18 Mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE ROUGE FAIT SON SHOW	
Salade de pommes de terre	Carottes  râpées maison		Soupe andalouse	Salade verte 
Florentine de veau sauce chasseur Pavé de poisson mariné au citron	Boulette de bœuf sauce tomate Steak haché de thon sauce lombarde		Sauté de poulet sauce chorizo poivrons Cubes de colin à la provençale	Moules marinières
Chou-fleur Semoule	Pêlé-mêlé provençal et blé Polenta		Riz à la tomate Piperade	Haricots verts à l'ail et au persil Penne saveur soleil
Carré de l'est	Saint Paulin		Yaourt brassé  à la fraise	P'tit Louis
Compote pommes pêches 	Flan au chocolat		Pastèque	Ananas au sirop







Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de l'agriculture biologique





Période du 21 Mai au 25 Mai 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de lentilles		 Carottes râpées à la méridionale	Salade de betteraves 
FERIE	Boulette d'agneau sauce diable Colin sauce aurore		Poisson mariné au thym	Rôti de dinde au jus Médaille de merlu sauce lombarde
	Ratatouille Semoule		Epinards  à la béchamel Tortis	Haricots blancs à la tomate Champignons à la crème
	Coulommiers		Fromage fondu	Yaourt aromatisé
	Compote pommes bananes 		Beignet aux pommes	Fruit de saison



Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de l'agriculture biologique





Période du 28 Mai au 1er Juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate et concombre	Salade de penne à la parisienne		Melon jaune	Salade coleslaw 
Sauté de bœuf provençal Cubes de saumon sauce oseille	 Steak de colin sauce fromage frais		Rôti de porc sauce diable Omelette nature	Steak haché à l'échalote Pépité de poisson pané
Boulgour  Haricots beurre	Courgettes à l'ail Pommes vapeur		Printanière de légumes Coquillettes	 Purée de pommes de terre lisse Courgette cube et blé
Rondelé aux noix	Edam		Saint Nectaire AOC	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Fruit de saison 		Compote pommes abricots 	Brownie maison



Recette "Pépinière du goût"

 **Produit issu de
l'agriculture biologique**





Période du 4 Juin au 8 Juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS FROID	
Salade verte	Macédoine mayonnaise		Radis et beurre	Pastèque
Quenelles sauce mornay	Paupiette de veau bercy Steak de colin à l'oseille		Rôti de dinde froid Thon mayonnaise	Boulettes d'agneau sauce charcutière Cubes de colin à l'armoricaine
Haricots verts à l'ail et au persil Macaronis	Riz  créole Carottes vichy		Taboulé  Tomates et concombres	Epinards hachés  béchamel Polenta
Emmental	Petit Montebourg sucré		Brebis crème	Cotentin nature
Fruit de saison 	Fruit de saison		Crème dessert à la vanille	Cake framboise spéculoos maison



Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de
l'agriculture biologique

elior 



Période du 11 Juin au 15 Juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue iceberg	Rillettes de la mer maison (sardine)		Salade de pommes de terre à la catalane	Salade de tomates
Burger de veau sauce tajine Cubes de saumon sauce nantua	Sauté de bœuf basquaise Steak haché de thon sauce safranée		Steak de colin à la provençale	Cubes de colin sauce citron
Semoule  Tian de légumes	Ratatouille et Coquillettes Pommes de terre vapeur		Courgettes Al pesto Pommes duchesse	Riz  créole Haricots verts à l'ail et au persil
Mimolette	Fromage blanc nature		Camembert	Fraidou
Compote pommes abricots	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Pêches au sirop léger



Recette "Pépinière du goût"

 Produit issu de l'agriculture biologique





Période du 18 Juin au 22 Juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FETE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS				
Salade de penne ^{BIO} à la californienne	Crèmeux de betterave ^{BIO}		Bâtonnets de carottes et sauce fromage blanc à la ciboulette	Salade grecque
Poulet sauté sauce forestière Colin sauce crème	Poulet émincé aux 4 épices Cubes de saumon sauce citron		Rôti de veau au basilic Pavé de poisson mariné au thym	Burger de bœuf sauce échalote Filet de limande meunière
Gratin du sud Boullgour safrané	Purée de pommes de terre Pêle-mêle de légumes		Lentilles Mélange légumes haricots plats	Piperade Pommes de terre rissolées
Bûchette mi-chèvre	Brie		Yaourt nature ^{BIO} les 2 vaches	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Melon jaune		Smoothie pomme framboise	Clafoutis aux cerises maison







Recette "Pépinière du goût"

^{BIO} Produit issu de l'agriculture biologique





Période du 25 Juin au 29 Juin 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Salade de tomates		Concombre  vinaigrette	Salade de betteraves
Jambon de paris Œufs durs	 Boulette de bœuf sauce tomate Steak haché de thon sauce lombarde		Steak de thon sauce olives	Boulettes d'agneau sauce colombo Cubes de colin au paprika
Petits pois  Pommes vapeur au persil	Riz créole Courgettes fondantes		Haricots verts Riz créole	Tortis Carottes fraîches cuites à l'étouffée
Tomme blanche	Croc'lait		Petit Montebourg sucré	Montboissier
Crème dessert au chocolat	Compote pommes abricots 		 Gâteau ananas caramélisé	Fruit de saison 



Recette "Pépinère du goût"

 **Produit issu de
l'agriculture biologique**

elior 



Période du 2 Juillet au 6 Juillet 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI EN AVANT LES VACANCES !
Radis râpés vinaigrette	Taboulé		Salade verte	Pizza au fromage Chips Yaourt à boire à la fraise Fruit de saison Mini roulé au chocolat
Sauté de bœuf sauce curry Colin à l'ail et aux fines herbes	Boulette d'agneau sauce diable Colin sauce aurore		Médailon de merlu sauce ciboulette	
Boulgour Poêlée de légumes	Jeunes carottes Purée de pommes de terre		Purée de courgettes et pommes de terre Tortis	
Cotentin nature	Petit moulé ail et fines herbes		Coulommiers	
Compote de pommes	Fruit de saison		Milk Shake pomme pêche	



Recette "Pépinière du goût"

Produit issu de l'agriculture biologique

