









Menu et goûter du mardi 2 au vendredi 5 mai 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	** Salade de lentilles	Concombres  en rondelles et dés de mimolette vinaigrette échalote 	** Haricots verts et œuf dur	Amuse-bouche : fondant au cassis
	Bœuf mode 	Emincé de dinde  Sauce kébab	Chipolatas * <i>Saucisse de volaille</i>	Carottes râpées 
	Carottes bâtonnets au jus de légumes	Frites	Riz sauce tomate	Merlu au citron persillé
	Yaourt aromatisé 	** fromage	Coulommiers 	Courgettes à la crème + G râpé (à part)
	Fruit annuel	Compote du chef 	Fruit exotique	** fromage
				Doghnut



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique












Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du mardi 9 au vendredi 12 mai 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	** Betteraves	** pomelos	Courgettes, tomates et mais Ou Radis beurre	Salade verte  et dés de mimolette  Vinaigrette aux herbes
	Poulet rôti 	Rôti de bœuf français au jus	Sauté de porc  sauce origan et tomate * Poisson pané	Poisson en paprika 'de à la carotte 
	Haricots blancs sauce tomate	Petits pois mijotés	Coquillettes	** fromage
	Vache qui Rit Ou Fraidou	Brie 	** fromage	Gâteau tradition  à l'ananas
	Fruit annuel 	Fruit annuel	Crème dessert chocolat 	



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine


Menu et goûter du lundi 15 au vendredi 19 mai 2017

MARCHEPRIME



Lundi

** Radis beurre

Nuggets de volaille et
ketchup du chef 

Courgettes persillées et
pâtes au beurre

Camembert 

Fruit annuel

Mardi

Œuf dur mayonnaise

Sauté de veau 
sauce olive

Pommes vapeur
+ G râpé à part

** fromage

Fruit frais 

Mercredi

Tomate mozzarella

Filet de lieu sauce
bretonne

Semoule

** fromage

Compote 

Jeudi

Les pas pareilles
Afrique du Sud

** Salade de haricots
verts

Bobotie
(pain de viande de bœuf)

Riz

Fromage blanc sucré 
différemment
(sucre, confiture de fraise,
sucre roux)

Assiette de fruits
printaniers
(fraise-banane)

Vendredi

Carottes râpées 
vinaigrette balsamique 
Et dés d'Emmenthal

Filet de colin sauce fines
herbes

Ratatouille à la niçoise
et boulgour

** fromage

Glace



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine


Menu et goûter du lundi 22 au vendredi 26 mai 2017

MARCHEPRIME



Lundi

Duo de Taboulé 
et tomate

Sauté de dinde 
sauce provençale

Duo de haricots verts et
haricots beurre à la
tomate

Petit suisse sucré
Ou
Petit suisse aromatisé

** fruit frais


Mardi

Concombres en
rondelles
Ou
Radis rose et beurre doux



Bolognaise 
de bœuf


Torti + G râpé (à part)

** fromage

Crème dessert 
vanille

Mercredi

Salade de tomates 
mozzarella vinaigrette
au basilic 

Rôti de veau 
Sauce Bercy

Légumes cuisinés au
cerfeuil
(carotte, duo de
courgettes, oignon)

** fromage

Muffin tout chocolat

Jeudi

Féié

Vendredi

Fermé



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

*Choix primaire

Menu et goûter du lundi 29 au vendredi 3 juin 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i><u>Animation développement durable</u></i>	Concombres vinaigrette tomatée Et dés de mimolette Ou Tomates et dés de mimolette	Crêpe au fromage	Salade verte aux raisins secs vinaigrette au cumin Ou Carottes râpées	Amuse bouche Soupe de melon au basilic Salade de penne au thon et pesto rouge Ou Salade de pommes de terre
** Betteraves	Emincé de porc à la dijonnaise	Escalope de dinde sauce printanière	Boulettes de mouton sauce marocaine	Filet de colin sauce bercy
Chili végétarien	Petits pois mijotés	Epinards béchamel	Semoule	Gratin de chou-fleur
Riz	** fromage	** fromage	Fromage blanc sucré	** fruit frais
Coulommiers Ou Camembert	Biscuit	Fruit frais	** fruit frais	Fruit frais
Fruit annuel				



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine