

Repas végétarien
ven 05 juil

lun 01 juil	mar 02 juil	mer 03 juil	jeu 04 juil	ven 05 juil
Carottes râpées	Concombre à la crème		Cake à la tomate et aux herbes de provences	Betteraves vinaigrette
Pâté de campagne, cornichon	Salade de riz, tomate et pois chiche vinaigrette		Saucisson sec, cornichon	Melon
Salade piémontaise	Croisillon Dubarry		Betteraves vinaigrette	Pastèque
Moussaka aux courgettes	Jambon blanc		Pizza Reine	Dhal indien
Salade verte	Lentilles mijotées / Poêlée de légumes		Haricots vert persillés et salade verte	Riz / Carottes rondelles
Carré de ligueil	Camembert		Edam	Buche de chèvre
Samos	Cantadou ail et fines herbes		Tomme Blanche	Chanteneige
Yaourt Nature brassé	Fromage blanc		Petit-suisse sucré	Petit-suisse
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
Crème au chocolat	Gâteau chocolat et noix de pécan		Crème vanille	Glace
Fromage blanc aux fruits	Compote de poire		Yaourt aromatisé	

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

Repas végétarien lun 24 juin	mar 25 juin	mer 26 juin	jeu 27 juin	ven 28 juin
Salade de risetti aux légumes	Rillettes de thon		Tomates en vinaigrette	Tranche de melon
Salade exotique	Concombre à la crème et dés de chèvre		Radis, beurre	Macédoine de légumes
Betteraves en vinaigrette	Crêpe au fromage		Taboulé	Carottes râpées
Boulette soja / tomate sauce aigre douce	Sauce Carbonara		Grignottes de poulet et ketchup	Cheesburger
Poêlée de légumes / Boulgour	Spaghettis		Purée de Pommes de terre et Courgettes	Frites au four
Cantadou ail et fines herbes	Coulommiers		Gouda	Camembert
Saint Moret	Fraidou		Samos	Samos
Fromage blanc	Yaourt nature		Edam	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison
Smoothie abricot pomme banane	Yaourt aromatisé		Yaourt à la Grecque	Gaufre au chocolat
Fruit de saison	Glaces		Fruit de saison	Cocktail de fruit au sirop

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 17 juin	mar 18 juin	mer 19 juin	Repas Végétarien jeu 20 juin	ven 21 juin
Salade de riz niçois	Rémouldill de légumes		Bâtonnets de légumes sauce pique-nique	Radis, beurre
Concombre à la crème	Tranche de melon		Salade d'haricot rouge façon brésilienne	Haricots vert à l'échalote
Cœur de palmier	Taboulé		Chou-fleur froid sauce crème ciboulette	Asperges, sauce crème ciboulette
Sauté de dinde forestier	Bifteck haché de boeuf		Galette de sarrasin au fromage	Tomate farcie
Petit-pois, carottes	Potatoes et Poêlée de légumes		Salade verte	Riz et pâtes
Kiri malin	Fromage Blanc		Pavé 1/2 sel	Saint Paulin
Babybel	Cantafrais		Petit Louis	Vache qui rit
Edam	Vache qui rit		Tomme Noire	Samos
Compote de pomme maison	Tarte au flan		Crêpe au froment au sucre	Yaourt aux fruits rouges
Gélifié chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
Fruit de saison	Abricots au sirop		Mousse chocolat	Compote de framboise

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

Repas Végétarien

lun 10 juin	mar 11 juin	mer 12 juin	jeu 13 juin	ven 14 juin
Médaille de surimi, sauce cocktail	Tranche de melon		Tomates en vinaigrette	Salade de concombre, tomate et maïs vinaigrette
Macédoine de légumes	Segments de pamplemousse, sucre		Carottes râpées vinaigrette	Salade de pate composé
Taboulé (semoule)	Tarte au fromage		Salade de blé aux légumes	Mousse de foie, cornichon
Poulet rôti	Carmentier végétal (Purée de Carotte/haché végétal)		Cordon bleu	Beignet de poisson et ketchup
Flan de courgettes basilic / Fusillis	Salade iceberg		Panaché de haricots persillés / Semoule	Julienne de légumes et p. de terre
Samos	Gouda		Munster	Cantadou ail et fines herbes
Chanteneige	Yaourt Nature		Camembert	Petit-suisse sucré
Tomme Noire	Petit Louis		Livarot	Vache qui rit
Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau au chocolat	Fruit de saison
Fromage blanc aux fruits	Ile flottante		Fruit de saison	Poire chocolat oréo
Poire au sirop	Compote		Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 03 juin	mar 04 juin	mer 05 juin	jeu 06 juin	ven 07 juin
Courgettes et maïs en vinaigrette	Betterave en vinaigrette		Concombre à la crème	Rillettes, cornichon
Céleri rémoulade	Salade de PDT à la moutarde		Salade de printemps	Salade de printemps
Cake au thon origan	Tarte aux poireaux		Tranche de pastèque	Cake tomate basilic
Pilons de poulet tandoori	Boulettes de bœuf sauce tomate		Omelette ABG à la sauce tomate	Pavé de colin sauce marseillaise
Chou-fleur béchamel- pomme de terre	Coquillettes/ Brocolis		P. de terre rôties/ Poêlée	Printanière de légumes et flageolets
Rouy	Kiri		Vache qui rit	Tomme à la coupe
Gouda	Edam		Cantal	Saint Paulin
Samos	Camembert		Tomme noire	Petit-suisse nature
Fruit de saison	Liégeois chocolat		Purée de pomme parfum vanille	Fruit de saison
Fromage blanc aux fruits	Chou à la crème		Banane au chocolat	Compote de fraises
Compote de pommes	Pêches au sirop		Yaourt aromatisé	Pêche au sirop

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

Restauration Reverdy

Du 27 Mai au 2 Juin 2024



Repas Végétarien

mar 28 mai

mer 29 mai

jeu 30 mai

ven 31 mai

lun 27 mai

lun 27 mai	mar 28 mai	mer 29 mai	jeu 30 mai	ven 31 mai
Taboulé semoule ()	Salade iceberg, croutons		Rillettes de thon	Carottes râpées à la vinaigrette
H.blanc et thon en vinaigrette	Pastèque		Tranche de melon	Surimi , mayonnaise
Macédoine de légumes	Chou rouge à la vinaigrette		Bâtonnet de légumes	Champignons à la grecque
Sauté de veau sauce poivrade	Tarte aux légumes		Emincé de porc au caramel	Hachis Parmentier
Carotte à l'ail et lentilles	Salade verte		Blé pilaf / Julienne de légumes	Salade verte
Pointe de brie				
Samos	Fromage blanc		Petits-Suisse	Saint Paulin
Mimolette	Mimolette		Carré d'Entrammes	Yaourt Nature
Liégeois chocolat	Babybel		Petit-Louis	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison	Compote		Fruit de saison	Fruit de saison
Ile flottante	Fruits de saison		Donut's	Riz au lait
Liégeois chocolat	Creme dessert		Cocktail de fruits	Crème dessert au chocolat

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 20 mai	mar 21 mai	mer 22 mai	Repas Végétarien jeu 23 mai	ven 24 mai
	Saucisson sec, cornichon		Salade de pâtes à la grecque	Rillettes et cornichon
	Segment de pamplemousse Salade de p. de terre, fèves et poulet		Salade Coleslaw	Haricots verts et dès d'emmental
	Filet Meunière et citron		Tomates en vinaigrette	Concombre à la crème
			Saucisse Végétale	Paupiette de veau aux oignons
	Epinards hachés béchamel / pomme de terre		Purée de pomme de terre et haricots verts	Courgettes à l'ail, Riz
	Tomme noire		Edam	Buche de chèvre
	Fraidou		Cantaou	Yaourt Nature
	Fromage blanc		Petit-Suisse	Vache qui rit
	Yaourt aux fruits		Fruit de saison	Gâteau au caramel
	Compote cassis		Eclair au chocolat	Fruit de saison
	Fruit de saison		Abricot au sirop	

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement

lun 13 mai	mar 14 mai	mer 15 mai	Repas végétarien jeu 16 mai	ven 17 mai
Salade de pomme de terre aux légumes (carotte et concombre)	Rillettes de thon		Champignons à la grecque	Cake aux courgettes, mayonnaise
Pâté en croûte	Céleri rémoulade		Terrine de poisson	Carotte râpée
Salade Cœur d'artichaut	Concombre à la crème		Feuilleté au fromage	Rillettes de sardine
Sauté de bœuf olives coriandre	Grignottes de poulet		Omelette	Jambon chaud au jus
Petit pois mijotés / Carottes	Semoule / Ratatouille		Tomate provençale et riz ()	Pomme de terre et purée de patate douce
Pointe de brie	Emmental		Camembert	Petit suisse
Cantafrais	Carré d'Entrammes		Saint Ursin	Rondelé au noix
Petit-Suisse	Yaourt Nature		Babybel	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison		Compote de pomme et myrtille	Cocktail de fruits
Yaourt aux fruits	Banane au chocolat		Tarte aux pommes (caramel)	Yaourt à la grecque
Gâteau au chocolat	Compote pomme-banane		Fruit de saison	Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement



Restauration Reverdy

Du 06 au 12 Mai 2024



lun 06 mai	mar 07 mai	mer 08 mai	jeu 09 mai	ven 10 mai
Carottes râpées	Betteraves en vinaigrette			
Asperges en vinaigrette	Salade Pémontaise aux oeufs			
Salade tomate maïs	Maquereaux à la moutarde			
Nuggets Pois chiches	Cordon- Bleu			
Riz façon Cantonnais	Légumes Couscous et semoule			
Yaourt nature	Mimolette			
Rondelé aux noix	Petit-Suisse			
Montboissé	Cantadou			
Fruit	Fruit de saison			
Yaourt aromatisé	Crème dessert au caramel			
	Compote de pêche			

* Menus proposés sous réserve d'approvisionnement