

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAI 2018	DU 14 AU 18	Concombre bulgare Filet de poisson meunière  Petits pois carottes Camembert Yaourt au sucre	Carottes râpées Paëlla  Emmental Compote de fruit	Betteraves rouges Quennelles de brochet sauce nantua  Haricots verts à l'ail Fromage fondu Fruit de saison	<b>Repas Franc Comtois</b> Salade verte au comté Saucisse à cuire Pommes de terre vapeur Cancoillotte Tarte aux myrtilles	Salade de pâtes Daube de bœuf à la provençale  Carottes à l'ail Gouda Fruit de saison
	DU 21 AU 25	FERIE	Rosette Filet de colin sauce ciboulette Riz Courgettes provençales Mimolette Fruit de saison	Céleri vinaigrette Pennes à la bolognaise Fromage frais Crème dessert vanille	Pousse d'épinard vinaigrette au miel <b>Rôti de porc niçois</b> Semoule Poêlée de légumes Brie Petits suisses aromatisés	Pizza Emincé de veau à la tomate  Duo de haricots Yaourt nature Fruit de saison
	DU 28 AU 01	Taboulé <b>Sauté de porc sauce soubise</b> Purée de courgettes Saint Paulin Fruit de saison	Salade de tomate <b>Emincé de volaille sauce crémeuse</b> Gratin de blette et pommes de terre Fournol Yaourt aux fruits	Champignons à la crème Rougail saucisse Riz Fromage fondu Salade de fruit	Macédoine de légumes <b>Estouffade de bœuf à la provençale</b> Ratatouille Petits suisses Mousse au chocolat	Salade d'agrumes Filet de poisson sauce curry Blé aux légumes Edam Fruit de saison
JUIN 2018	DU 04 AU 08	Salade de radis au fromage blanc Bouchée à la reine Riz Petits suisses au sucre Fruit de saison	Cœur de palmier <b>Petit salé</b> aux lentilles Vache qui rit® Compote de fruit	<b>Pâté de campagne</b> <b>Cuisse de poulet</b>  Haricots verts Chèvre Tarte aux cerises	Salade verte mimosa Filet de cabillaud au beurre blanc Pommes de terre vapeur  Camembert Yaourt nature sucré	Rillettes de thon Sauté de bœuf aux champignons  Choux fleurs à la polonaise Tomme de la Vezouze Crème dessert
	DU 11 AU 15	Poireaux vinaigrette Emincé de veau sauce forestière Semoule Poêlée de légumes Coulommiers Nappé caramel	Concombre vinaigrette Pâtes à la carbonara  Emmental râpé Fruit de saison	Piémontaise <b>Sauté de volaille</b>  Haricots verts à l'ail Fromage frais Compote de fruit	Salade de radis et maïs Parmentier de bœuf à la provençale  Rouy Fruit de saison	Tomate vinaigrette Poisson pané  Petits pois carottes Yaourt nature Clafoutis aux fruits
	DU 18 AU 22	Salade de fond d'artichaut Poulet basquaise Coquillettes  Yaourt nature sucré Fruit de saison	Melon Gratin de poisson Boulgour  Cantal Liégeois chocolat	Salade floridica (Maïs, pousse de soja et haricots) Omelette aux herbes  Ratatouille Bleu Fruit de saison	Carottes râpées Tomates farcies Riz  Munster Pastèque	Tarte aux poireaux <b>Sauté de volaille au lait de coco</b>  Haricots beurre Fromage fondu Compote de fruit
	DU 25 AU 29	<b>Courgettes râpées</b> Steak haché sauce barbecue Frites / Potatoes Comté Fruit de saison	Choux fleurs vinaigrette <b>Sauté de porc au paprika</b>  Flan de légumes Tomme blanche Pâtisserie	Radis croque sel <b>Cuisse de poulet rôti</b> Coquillettes Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	<b>Repas froid</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Rosbeef sauce béarnaise</b> Salade de pommes de terre Gouda Yaourt aromatisé	Pâté de croute Poisson meunière  Epinards béchamel Yaourt nature Fruit de saison
JUILLET 2018	DU 02 AU 06	Pâté de foie Joue de porc à la provençale  <b>Courgettes à la tomate</b> Brie Salade de fruit	Salade de concombre féta <b>Sauté de bœuf aux poivrons</b> Blé  Gruyère Crème dessert caramel	Tomates cerises Hamburger Chips Fromage fondu Yaourt à la fraise Bio	Friand au fromage <b>Emincé de volaille aux épices</b> Pommes noisettes Tomate à la provençale Fromage frais Fruit de saison	Melon Blanquette de poisson Riz <b>Carottes</b> Fromage Pâtisserie