

Semaine n° 17 du 26 au 30 Avril 2010						Plan Alimentaire 4
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Pamplemousse ou Segments*	Tomate vinaigrette	Salade Catalane***	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	
Plat principal	Steak Haché RAV	Poulet rôti** Label Rouge	Pizza au fromage	Filet de poisson au beurre blanc	Colombo de porc	
Accompagnement	Petit pois au jus	Frites	Salade verte	Chou fleur persillé	Semoule	
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Gouda	Fraidou	Camembert BIO	Fromage frais aromatisé	
Dessert	Fruit BIO	Purée de pomme	Flan nappé au caramel	Gâteau d'anniversaire	Poire	

* Pamplemousse ou Segment de pomelos: choix à préciser lors de la validation, les pamplemousses sont à couper sur site.
 ** Si vous souhaitez de l'émincé de volaille, veuillez nous le confirmer à la validation des menus.
 *** Salade Catalane: haricot vert, tomate, thon, oignon

Semaine n°18 du 03 au 07 Mai 2010						Plan Alimentaire 5
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Carottes râpées BIO	Macédoine de légumes mayo	Salade Pastourelle*	Pâté de campagne/ cornichon	Tomate vinaigrette	
Plat principal	Nuggets de volaille	Chili Con Carné RAV (plat complet)	Sauté de dinde au miel épicé	Filet de poisson poché au citron	Rôti de porc au jus	
Accompagnement	Haricots verts persillés		Mitonné de légumes	Purée de Brocolis	Lentilles	
Produit laitier	Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé	Fondu Junior	Saint Paulin	Brie	
Dessert	Biscuit BIO	Fruit BIO	Ananas au sirop	Fraises	Onctueux vanille	

* Salade Pastourelle: coquillettes, tomates, Carotte râpées

Semaine n°19 du 10 au 14 Mai 2010						Plan Alimentaire 1
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Mousse de foie/ cornichon	ASCENSION		
Plat principal	Sauté de bœuf au citron RAV	Steak haché de volaille	Poisson Meunière/ citron			
Accompagnement	Carottes persillées	Tortis + râpé	Ratatouille/ Semoule			
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Vache Picon	Fromage frais aromatisé			
Dessert	Fruit BIO	Mousse au chocolat	Banane			

* Pamplemousse ou segment de Pomelos: choix à préciser lors de la validation, les pamplemousses sont à couper sur site.

Semaine n°20 du 17 au 21 Mai 2010						Plan Alimentaire 2
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Provence	Vendredi	
Entrée	Radis croque sel	Salade verte	Macédoine de légumes mayo	Tomate à la vinaigrette de Tapenade	Saucisson à l'ail	
Plat principal	Steak Haché RAV	Boulettes d'agneau à la marocaine	Sauté de porc à la provençale	Filet de poisson façon Bouillabaisse	Tortillas*	
Accompagnement	Purée de P de T	Semoule	Macaronis	Riz	Haricots beures	
Produit laitier	Cantafais	Yaourt aromatisé	Emmenthal	Camembert BIO	Fromage frais nature sucré	
Dessert	Flan nappé caramel	Pruneaux secs	Nectarine	Tarte du Roussillo	Fruit BIO	

* Tortillas: omelette aux P de T



TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Semaine n°21 du 24 au 28 Mai 2010						Plan Alimentaire 3
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	LUNDI DE PENTECOTE	Betteraves vinaigrette	Tomate en salade	Céleri rémoulade	Salade Essaü*	
Plat principal		Rougail de saucisse Porc de l'Aveyron	Rôti de dinde au jus	Coquillettes Bolognaise RAV (plat complet)	Poisson meunière/ citron	
Accompagnement		Riz pilaf	Purée de courgette		Carottes à la crème	
Produit laitier		Fromage fondu BIO	Fromage frais aromatisé	Edam	Yaourt nature BIO	
Dessert		Liégeois vanille	Madeleine	Ananas au sirop	Fraises	

* Salade Essaü: lentilles, tomate.

Semaine n°22 du 31 Mai au 04 Juin 2010						Plan Alimentaire 4
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade Marco Polo*	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Macédoine de légumes mayo	
Plat principal	Chou fleur à la Parisienne (plat complet)	Poulet rôti aux herbes** Label Rouge	Quiche au fromage	Steak Haché RAV	Filet de poisson sauce Dieppoise	
Accompagnement		Frites	Haricots verts persillés	Ratatouille	Semoule	
Produit laitier	Fromage frais nature sucré	Coulommiers	Fraidou	Gouda	Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit BIO	Compote de pomme BIO	Mousse au chocolat	Brownies	Nectarine	

* Salade Marco Polo: pâtes, surimi, tomate, mayonnaise

** Si vous souhaitez de l'émincé de volaille, veuillez nous le confirmer à la validation des menus.

Semaine n°23 du 07 au 11 Juin 2010						Plan Alimentaire 5
RONDE DES FRUITS ET LEGUMES						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Salade Bicolore*	Haricots verts vinaigrette	Salade Arlequin*	Melon	Mousse de foie/cornichon	
Plat principal	Cordon Bleu	Tajine de bœuf RAV	Sauté de volaille Marengo	Rôti de porc au jus	Filet de poisson aux poivrons	
Accompagnement	Courgettes et P de T béchamel	Riz	Carottes persillées	Lentilles	Purée de Brocolis	
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Fromage frais aux fruits	Buche mi-chèvre	Camembert BIO	Carré d'As	
Dessert	Gâteau d'anniversaire	Pêche	Raisins secs	Flan vanille	Abricot	

* Salade Bicolore: radis, carottes râpées

** Salade Arlequin: pomme de terre, poivron rouge et vert, maïs

Semaine n°24 du 14 au 18 Juin 2010						Plan Alimentaire 1
	Lundi	Mardi Repas Américain	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Crêpe au fromage	Tomate en salade	Mortadelle	Salade de P de T au thon	Céleri rémoulade	
Plat principal	Escalope de volaille au jus	Hamburger VBFou Steak Haché RAV*	Filet de poisson au citron	Saucisse de Toulouse Porc de l'Aveyron	Macaronis aux fruits de mer (plat complet)	
Accompagnement	Poêlée de légumes	Frites + ketchup	Ratatouille/ Riz	Haricots verts persillés		
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature sucré	Vache Picon	St Paulin	Chantailou ail et fines herbes	
Dessert	Fruit BIO	Cookies aux pépites de chocolat	Banane	Ananas au sirop	Compote de pomme BIO	

* Hamburger VBF: viande bovine française/ Steak Haché RAV: race à viande

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Semaine n°25 du 21 au 25 Juin 2010					Plan Alimentaire 2
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<h1>SEMAINE BIO</h1>				
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					



Semaine n°26 du 28 Juin au 02 Juillet 2010					Plan Alimentaire 3
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi REPAS FROID	Vendredi
Entrée	Salade Mexicaine*	Concombre ciboulette	Salade Léon**	Tomate croque sel	Riz Niçois***
Plat principal	Steak Haché RAV	<i>Jambon blanc</i>	Escalope de volaille au jus	Rôti de porc mayonnaise	Marmite de poisson
Accompagnement	Carottes vichy	Purée de P de T	Coude rayé à la tomate	Chips	Jardinière de légumes
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Bûche mi-chèvre	Fromage frais nature sucré	Vache Picon	Emmenthal
Dessert	Fruit BIO	Liégeois au chocolat	Royal Coco	Abricot	Banane

* Salade Mexicaine: haricot rouge, maïs, haricots verts, thon, poivron, oignon

** Salade Léon: Chou fleur, maïs.

*** Riz Niçois: riz, olives, cornichon, haricots verts, tomates, thon, persil

