



MENU '4 SAISONS DU 01 mai 2017 AU 07 juillet 2017

Menus scolaires BONNEFAMILLE

| | SEMAINE DU 01 mai AU 05 mai | SEMAINE DU 08 mai AU 12 mai | SEMAINE DU 15 mai AU 19 mai | SEMAINE DU 22 mai AU 26 mai | SEMAINE DU 29 mai AU 02 juin |
|----------|--|---|--|--|---|
| Lundi | 1er Mai | 8 Mai | Salade de pommes de terre (mayonnaise) Aiguillettes de poulet au jus Duo chou fleur et brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison | Taboulé à la menthe Filet de poulet aux herbes de Provence Ratatouille St Marcellin Fruit de saison | Carottes râpées au citron Cordon bleu de volaille Petits pois Edam Mousse au chocolat |
| Mardi | Macédoine vinaigrette Cannelonis boloanaise** Fromage les fripons Fruit de saison | Mais en salade (mayonnaise) Moussaka (d'aubergines)** Rondelé ail et fines herbes Crème dessert au chocolat | Concombre en salade Calamars à la romaine Purée de pomme de terre Fromage croclait Compote de pêches | Salade verte BIO Hachis parmentier BIO maison Camembert BIO Compote de pommes BIO | Tomates BIO à l'échalote Emincé de poulet BIO Lentilles BIO mijotées aux oignons Tomme BIO Fruit BIO de saison |
| Jeudi | Crêpe au fromage sauté de porc au jus*/ de volaille ratatouille Camembert Fruit de saison | Taboulé BIO Quenelles BIO sauce tomate Courgettes BIO basquaises Yaourt BIO nature Fruit BIO de saison | Salade de lentilles BIO aux échalotes Œufs durs BIO à la florentine et croûtons (Epinards BIO) Petit suisse BIO Fruit BIO de saison | Pont de l'Ascension | |
| Vendredi | Salade verte BIO Steak végétal BIO Petits pois BIO au jus Brique de vache BIO Gâteau BIO maison au yaourt | Gaspacho maison de tomates Paëlla poulet Morbier Fruit de saison | Melon Sauté de bœuf provençale Tortis et râpé P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel | | |
| | SEMAINE DU 05 juin AU 09 juin | SEMAINE DU 12 juin AU 16 juin | SEMAINE DU 19 juin AU 23 juin | SEMAINE DU 26 juin AU 30 juin | SEMAINE DU 03 juillet AU 07 juillet |
| Lundi | Pentecôte | Salade de pois chiches Cordon bleu de volaille Haricots verts à l'ail Plateau de fromages Fruit de saison | Macédoine vinaigrette Aiguillettes de poulet au romarin Ratatouille Petit suisse sucré Fruit de saison | Salade de blé BIO Omelette BIO Epinards BIO hachés et croûtons Fromage blanc BIO Fruit BIO de saison | Repas froid Pâté de volaille (ST) Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Gâteau basque |
| Mardi | Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasaques à la boloanaise** Mimolette Fruit de saison | Concombre en salade Filet de poisson sauce diéppoise Pommes persillées P'tit cottentin nature Compote de poires | Salade de tomates BIO Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Boulghour BIO Camembert BIO Compote de pommes BIO | Tomates croc'sel Haut de cuisse de poulet rôti Frites Samos Pêches au sirop | Carottes râpées BIO Hachis parmentier BIO maison Yaourt BIO nature Fruit BIO de saison |
| Jeudi | Salade coleslaw BIO (mayonnaise) Knack BIO de volaille Purée de pomme de terre BIO P'tit vercorain BIO Compote de pommes BIO | Pizza au fromage Sauté de bœuf aux 4 épices Courgettes sautées Yaourt BIO nature Fruit de saison | Salade verte Calamars à la romaine Purée de trois légumes (carotte, céleri, navet) Yaourt nature Clafoutis maison aux pommes Betteraves vinaigrette | Radis Tomates farcies et sauce tomate blé edam liégeois vanille | Salade verte Ravioli (ST) Tomme blanche Compote (ST) |
| Vendredi | Salade de blé au pistou Filet de poisson meunière Chou-fleur en gratin Fromage blanc nature Fruit de saison | Tomates & maïs en salade Ragoût de poulet à la gitane Tortis 3 couleurs Babybel Compote pomme d'amour | Jambon*/ Jambon de volaille Coquillettes et râpé Brique de vache du Vercors Fruit de saison | Concombre et maïs Couscous (Semoule & Légumes couscous) P'tit cottentin nature Compote pomme abricot | Pique Nique fin d'année |