


PRODUIT BIO

PRODUIT LABELLISÉ


Saveurs de la brousse le 16 mai



Atelier Fajitas le 21 juin

Cette semaine, dégustons les saveurs de la brousse

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Omelette du chef au fromage	Taboulé (semoule bio) à la menthe	Salade façon kachumbari tomate concombre oignon vinaigrette au citron	Pâté de campagne Label Rouge/ terrine de poisson
Chipolata/ roulé végétal	Frites et ketchup	Boulettes au boeuf/ boulettes végétariennes	Émincé de cuisse de poulet/ hoki sauce façon yassa	Filet de colin MSC d'Alaska sauce citron
Mélange de lentilles bio et carottes régionales	Suisse sucré	Petits pois au romarin	Riz bio à la sénégalaise	Pommes de terre régionales vapeur / courgettes
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote	Cake marbré du chef	Fruit de saison

lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Emincé de poulet sauce crème/ hoki au four	Concombres sauce bulgare	Chipolata sauce au jus/ roulé végétal	Mortadelle/ oeuf dur mayonnaise	Gratin de courgettes et pommes de terre régionales au boeuf/ au fromage
Carottes régionales à l'ail	Carbonara végétarienne	Purée de pommes de terre	Filet de colin MSC d'alaska sauce au curry	
Brie	Macaronis bio	Saint paulin	Riz bio pilaf	Suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Smoothie pâtissier à la pêche (yaourt régional)

Cette semaine, c'est toi le chef: atelier fajitas

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
FERIE	Betteraves bio vinaigrette persillée	Oeuf dur vinaigrette façon cocktail	Sauté de boeuf Saveur en Or sauce à la lombarde/ omelette sauce tomate	Poisson MSC pané 100% filet
	Gratin de gnocchis à la provençale emmental bio	Escalope de porc Saveur en Or / colin sauce moutarde	Semoule bio	Coquillettes bio
	Flan nappé caramel	Epinards et pommes de terre régionales béchamel	Tomme blanche	Emmental râpé bio
		Fruit de saison	Yaourt aromatisé régional	Biscuit roulé à la confiture de fraise

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Betteraves bio vinaigrette à l'ail	Omelette du chef au fromage	Sauté de porc Saveur en Or/ merlu sauce blackwell	Melon	Tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive
Poisson blanc MSC meunière	Pommes de terre rissolées ketchup	Haricots verts bio persillés	Chili con carne/ chili sin carne	Fajitas poulet/ pané végétal crème sauce aux épices
Piperade et semoule bio	Edam bio	Pont l'évêque AOP	Riz bio	
Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille	Beignet à la framboise

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Rôti de dinde sauce aux olives/ pané végétal	Concombres vinaigrette aux fines herbes	Médaille de merlu MSC sauce au cumin	Tortillas de pommes de terre	Tartinade de thon
Haricots verts bio à l'ail/ blé	Bolognaise au boeuf/ bolognaise végétale	Carottes régionales	Sauté de porc Saveur en Or/ filet de hoki MSC basquaise	
Pont l'évêque AOP	Tortis bio	Vache qui rit bio	Cantal AOP	Riz bio créole
Liégeois vanille	Melon	Donuts	Compote fraîche pomme bio fleur de rhubarbe	Fruit de saison

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Jambon de dinde/ colin MSC au four	Haricots verts bio vinaigrette persillée	Emincé de dinde/ colin sauce paprika	Rosette/ surimi	Lasagnes au saumon
Purée de carottes	Salade aux oeufs façon piémontaise	Petits pois	Boulette au boeuf/ boulettes végétariennes sauce arrabiata	
Carré ligueil		Petit moulé ail et fines herbes	Potatoes	Emmental
Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fruit de saison

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Carottes râpées bio régionales vinaigrette à la coriandre	Rôti de porc Label Rouge/ merlu sauce charcutière	Sauté de dinde sauce colombo/ galette végétarienne	Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Cake au chorizo du chef/ cake au fromage
Gratin de penne bio aux 3 fromages	Semoule bio / brocolis	Riz bio Pilaf	Lasagnes au boeuf/ lasagnes au saumon	Morceaux de colin MSC sauce provençale
Fruit de saison	Camembert bio	Yaourt sucré régional	Mousse au chocolat au lait	Petits pois
	Yaourt sucré	Fruit de saison		Fruit de saison

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Emincé végétal de fèves et pois bio sauce tajine	Morceaux de colin MSC sauce napolitaine	Raviolis au boeuf/ aux légumes	Haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	Nuggets au poulet/ nuggets au poisson
Semoule bio	Courgettes persillées/ pommes de terre régionales		Saucisse de Francfort/ Roulé végétal	Frites
Saint nectaire AOP	Yaourt sucré régional	Saint môret bio	Coquillettes bio et ketchup	Petit suisse
Fruit de saison	Gaufre de liège	Fruit de saison	Flan chocolat	Compote/ biscuit