

# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 30 Avril au 4 Mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade verte aux croûtons <b>Concombre en cubes</b>		Carottes râpées	Salade iceberg <b>Céleri rave, courgettes et tomates</b>	Salade de riz composée <b>Salade de pâtes</b>
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	FERIE	Emincé de dinde Sauce aigre douce	Filet de merlu au citron persillé	Tarte aux fromages
Sa garniture	Printanière de légumes		Frites	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Haricots vert
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes <b>Petit cotentin</b>		Fromage blanc nature et sucre	Cantafras <b>Fraidou</b>	Camembert <b>Brie</b>
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait		Pêche au sirop	Gâteau au fromage blanc (farine  )	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Compote Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 7 au 11 Mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves <b>Salade de haricots beurre à l'échalote</b>		<b>***Les Pas pareille***</b> Salade verte Vinaigrette aux herbes		Salade de lentilles <b>Salade de pois chiches</b>
Plat protidique	Saucisse chipolatas	FERIE	Poisson en paprika'de à la carotte (purée de carotte, pomme de terre et paprika)	FERIE	Sauté de bœuf charolais Sauce organ tomate
Sa garniture	Haricots blancs coco sauce tomate				Haricots beurre
Produits laitiers au choix	Coulommiers <b>Tomme blanche</b>		Fraidou		Petit fromage frais aux fruits <b>Petit-suisse nature</b>
Desserts au choix	 Fruit <b>Fruit au choix</b>		<b>Ile flottante parfumée à la fraise</b> <b>Ile flottante parfumée à l'abricot</b>		Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Fruit Pain +pâte à tartiner		















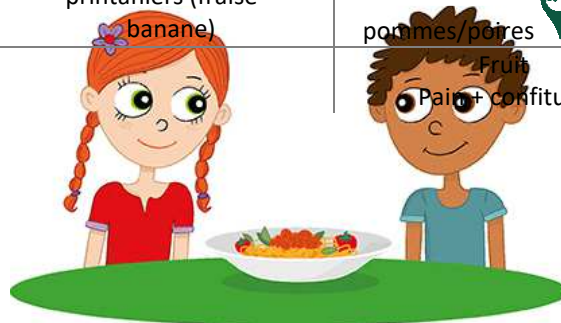
# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 14 au 18 Mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses et beurre demi-sel <b><i>Salade coleslaw</i></b>	Salade de pommes de terre aux herbes <b><i>Salade de riz composée</i></b>	Salade  , betteraves et maïs	Rillettes de canard  Pain navette	***Amuse-bouche : Flan d'artichaut***  Concombre en cubes <b><i>Courgettes râpées</i></b>  Vinaigrette  balsamique
Plat protidique	Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil	Bobotie  sauce tomate	Rôti de porc au jus 	Sauté de veau  Sauce olive	Omelette nature
Sa garniture	Pâtes Cavatappi	Salade verte	Gratin de courgettes et pommes de terre	Semoule	Ratatouille à la niçoise et blé
Produits laitiers au choix	Mimolette <b><i>Saint Nectaire AOC</i></b>	Yaourt nature et sucre  <b><i>Yaourt aromatisé</i></b> 	Carré	Fromage blanc sucré différemment : confiture de fraise Sucre roux Sucre	Cantafras <b><i>Cantadou ail et fines herbes</i></b>
Desserts au choix	Flan vanille nappé caramel <b><i>Flan à la vanille</i></b>	Assiette de fruits printaniers (fraise – banane)	Compote de pommes/poires   Fruit Pain + confiture	Fruit  <b><i>Fruit au choix</i></b>	Cake à la cannelle 
Goûter					



Produit Label Rouge



Viande française



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 21 au 25 Mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade iceberg <b>Radis roses et beurre demi-sel</b>	Boulgour, tomate et poivron Vinaigrette au basilic	Macédoine mayonnaise <b>Salade de betteraves rouges</b>	 Carottes râpées <b>Salade de tomates</b>
Plat protidique	FERIE	Emince de porc à la dijonnaise(moutarde)	Sauté de bœuf  façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)	Filet de poisson frais sauce à l'oseille	Poulet rôti au jus
Sa garniture		Légumes cuisinés au cerfeuil	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre	Riz
Produits laitiers au choix		Yaourt aromatisé <b>Yaourt nature</b>	Edam	Carré <b>Bûche mélangée</b>	Petit cotentin <b>Cantafras</b>
Desserts au choix		Muffin chocolat	Fruit	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Crème dessert à la vanille
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 28 Mai au 1<sup>er</sup> Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois <b>Salade verte</b>	Œuf dur Mayonnaise	Salade iceberg	Salade de riz	Gaspacho de tomates
	Vinaigrette tomatée				
Plat protidique	Bifteck de bœuf charolais 	Filet de colin sauce crème	Sauté d'agneau Sauce marocaine	Escalope de dinde Sauce printanière	Poisson pané frais Citron
Sa garniture	Carottes à l'ail	Courgettes provençales et pommes de terre	Semoule	Gratin de chou-fleur	Coquillettes
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre <b>Petit fromage frais sucré</b>	Camembert <b>Coulommiers</b>	Fraidou	Yaourt nature et sucre <b>Yaourt aromatisé</b>	Emmental <b>Tomme grise</b>
Desserts au choix	Roulé à l'abricot <b>Roulé à la framboise</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Compote de pommes aux épices	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter			Fruit Cake au chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 4 au 8 Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson sec <i>Saucisson à l'ail</i>	Tranche de pastèque <i>Melon Gallia</i>	Radis, beurre demi-sel	<b>**Les pas pareille : Rôti de dinde personnalisé**</b> Salade de betteraves rouges <i>Haricots verts et œuf dur</i> Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salades de tomates <i>Salade iceberg</i>
Plat protidique	Sauté de bœuf marengo 	Paëlla de la mer (avec crustacés)	Lasagne	Rôti de dinde  Ketchup  Ou Sauce barbecue	Quinoa à la mexicaine (Plat végétarien)
Sa garniture	Carottes		Salade verte	Courgettes et boulgour	
Produits laitiers au choix	Yaourt nature sucré <i>Yaourt aromatisé</i>	Petit cotentin <i>Vache qui rit</i>	Edam	Camembert <i>Carré</i>	Petit suisse nature et sucre <i>Petit suisse aromatisé</i>
Desserts au choix	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Mix'lait à la pêche	Beignet parfum chocolat	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Compote de pommes /fraises <i>Compote de pommes</i>
Goûter			Fruit Pain, pâte à tartiner		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 11 au 15 Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé aux petits légumes <b>Taboulé</b>	Cour'slaw et oignons frits <b>Carottes râpées</b>	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois	Crêpe au fromage <b>Tarte au fromage</b>	<b>**Amuse-bouche : pâtes aux légumes secs bio**</b>  Salade iceberg <b>Concombres rondelles</b> Vinaigrette tomatée
Plat protidique	Nuggets de volaille	Jambon blanc	Sauté de veau Sauce diablo	Poulet froid Mayonnaise	Brandade
Sa garniture	Petits pois mijotés	Gnocchetti	Ratatouille et pommes de terre	Purée de brocolis	
Produits laitiers au choix	Gouda <b>Mimolette</b>	Fromage des Pyrénées <b>Saint-Nectaire AOC</b>	Tomme blanche	Petit suisse sucré <b>Petit suisse nature et sucre</b>	Cantafrais <b>Fraidou</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Flan à la vanille <b>Flan au chocolat</b>	Fruit	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Compote tous fruits <b>Compote d'abricots</b>
Goûter			Compote Cake cannelle		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

### Fraich'attitude : la fête des fruits et légumes frais

#### Du 18 au 22 Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<b>Penne et brocolis au pesto rouge</b>	<b>Salade de haricots vert, crème et noisette</b>	<b>Tsaziki et son gressini</b> 	<b>***Fête de la musique***</b>	<b>Tomate et fraise</b> <b>Vinaigrette balsamique miel</b> 
Plat protidique	Sauté de bœuf à la provençale (Tomate, olives)	<b>Thon à la tomate et au basilic</b>	Roti de porc Sauce curry	<b>Emincé de volaille kebab et coleslaw</b>	Steak haché de veau au jus 
Sa garniture	Carottes bâtonnets	Riz	<b>Beignet de courgettes</b>	<b>Pain pita</b> <b>Frites</b> <b>Sauce kebab</b>	Orge perlée
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre <b><i>Fromage blanc nature et confiture de fraise</i></b>	Vache qui rit <b><i>Fraidou</i></b>	Camembert		Petit cotentin <b><i>Rondelé ail et fines herbes</i></b>
Desserts au choix	Pastèque	Assiette de fruits d'été	<b>Fraises, Jus au basilic</b>	<b>Lacté pom'framboise à boire</b> 	<b>Clafoutis pêches-pistaches</b> 
Goûter		 Compote Gaufre			





# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 25 au 29 Juin 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes <b>Boulgour, tomate et concombres</b>	Carottes râpées <b>Concombre en cubes</b> Vinaigrette à la ciboulette	Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Melon charentais <b>Salade, betteraves et maïs</b>	Macédoine mayonnaise <b>Duo de cœurs de palmiers et maïs</b>
Plat protidique	Sauté de porc sauce tomate	Bifteck haché charolais sauce diablo	Rôti de veau sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Filet de poisson frais au citron	Merguez
Sa garniture	Jardinière de légumes	Purée de pommes de terre	Farfallines	Courgettes fraîches persillées	Légumes couscous et semoule
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre <b>Fromage blanc nature et miel</b>	Emmental <b>Edam</b>	Brie	Petit fromage frais aux fruits <b>Petit-suisse nature et sucre</b>	Yaourt à la vanille <b>Yaourt aromatisé</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Pêche au sirop <b>Poire au sirop</b>	Mousse au chocolat au lait	Choux à la crème	Fruit <b>Fruit au choix</b>
Goûter		Fruit Cake aux épices			





# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2018

## Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 2 au 6 Juillet 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur Sauce cocktail	Concombre en rondelles <b>Radis roses</b> Sauce fromage blanc aux herbes	Salade de betteraves rouges	Salade verte <b>Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette</b> 	Tranche de pastèque <b>Melon</b>
Plat protidique	Chili sin carne	Poulet rôti froid et mayonnaise	Bœuf tomat'olive	Cheeseburger	Jambon de dinde
Sa garniture	Riz	Salade d'haricots vert aux herbes (froid)	Poêlée méridionale	Potatoes Ketchup	Taboulé
Produits laitiers au choix	Camembert <b>Carré</b>	Mimolette <b>Gouda</b>	Yaourt aromatisé	Vache qui rit <b>Fraidou</b>	Tomme grise <b>Saint Paulin</b>
Desserts au choix	Fruit <b>Fruit au choix</b>	Beignet aux pommes	Fruit	Mister Freeze	Gâteau moelleux au chocolat 
Goûter			Jus de fruits Viennoiserie		



Produit Label Rouge



Viande française



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local