


# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 6 au 10 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Concombre en rondelles Vinaigrette aux herbes			Salade de tomates <b>Radis roses en rondelles</b> Vinaigrette au fromage blanc
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce dijonnaise (moutarde)	Filet de colin sauce armoricaïne	Férié	Jambon blanc 	Emincés de dinde  sauce aux olives
Sa garniture	Petits pois mijotés	Ratatouille à la niçoise et  riz <small>AGB</small> <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>		Haricots blancs coco sauce tomate	Pommes noisette
Produits laitiers	Pointe de brie			Petit fromage frais aux fruits	Fromage blanc et confiture de fraise
Desserts	Fruit	Flan à la vanille		Fruit  <small>AGB</small> <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 13 au 17 mai 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Mousse de canard Et cornichon	Céleri rémoulade	Concombre en cubes Vinaigrette balsamique	Rillettes de sardine et céleri, pain suédois
Plat protidique	Nuggets de volaille	Poisson en paprika'de  (poisson, purée de carotte et pommes de terre, paprika)	Steak haché de veau  sauce champignons	Sauté de bœuf  Sauce olive coriandre	Vég – Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés, et emmental râpé 
Sa garniture	Gratin de courgettes et pommes de terre		Riz	Semoule + râpé	
Produits laitiers			Yaourt aromatisé		
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Pomme au four  Fruit	Chou à la crème	Assiette de fruits printaniers
Goûter			Gâteau au chocolat 		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 20 au 24 mai 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>***Les Pas Pareille***</b> Chou chinois		Haricots verts aux herbes	Salade de tomate	<b>***La fête des voisins***</b> Salade verte et dés d'emmental Vinaigrette balsamique 
Plat protidique	Emincés de porc sauce curry	Bobotie	Sauté de veau  Sauce basquaise	Découpe de poulet entier rôti au jus 	<b>Fish burger</b>
Sa garniture	Printanière de légumes	Ratatouille à la niçoise et riz	Pâtes cavatappi	Petits pois mijotés	<b>Potatoes</b>
Produits laitiers		Petit fromage frais sucré	Edam		
Desserts	<b>Fruixé pomme fraise, copeaux de chocolat blanc</b>	Fruit	Fruit	Flan coco 	<b>Smoothie des Iles</b>
Goûter			Jus de fruits Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Viande française



Produit AGB



Plat du chef






Produit Local

# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 27 au 31 mai 2019







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte	Piémontaise au thon		
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce forestière	Beignets de calamar	Escalope de dinde  Sauce printanière	Féié	Pas d'école
Sa garniture	Semoule	Riz sauce tomate	Epinards branches en gratin		
Produits laitiers	Camembert	Yaourt à la vanille  	Emmental		
Desserts	Fruit		Fruit		
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 3 au 7 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de canard du chef Pain navette	Radis, beurre demi-sel	Concombre à la crème		Melon Gallia
Plat protidique	Filet de hoki sauce coco et citron vert	Veg – Brocolimentier (purée de brocolis et pommes de terre) et emmental râpé	Sauté de bœuf  Sauce marengo	Poulet entier rôti au jus 	Emincés de porc  façon grand-mère
Sa garniture	Torti 		Courgettes et boulgour	Frites	Duo de carottes
Produits laitiers		Petit suisse nature et sucre	Edam	Camembert	
Desserts	Fruit		Compote tous fruits 	Fruit 	Fraîcheur de cassis
Goûter			Fruit Pain + miel		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 10 au 14 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade de tomates	<b><u>Menu marocain</u></b>	Melon Gallia
Plat protidique	Férié	Bœuf tomat'olive	Rôti de dinde froid  et ketchup	Merguez	Brandade
Sa garniture		Haricots beurre	Farfallines aux petits légumes	Légumes couscous et semoule	
Produits laitiers		Fraidou	Yaourt nature et sucre	Pointe de brie	
Desserts		Fruit	Pêche au sirop	Orange	Flan au chocolat
Goûter			Fruit Gâteau au yaourt		











# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels



Du 17 AU 21 juin 2019 : La fête des fruits et légumes frais









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Tranche de pastèque	Tomate et mozzarella Vinaigrette balsamique 		Concombre tsaziki 
Plat protidique	Tacos dinde et légumes	Daube de bœuf  à la provençale (tomate, olives)	Emincé de volaille  kebab, sauce crème ciboulette	Rôti de porc froid Ketchup	Poisson à la portugaise (poisson accompagné de pommes de terre lamelles, poivrons et tomates)
Sa garniture	Riz 	Duo de carottes orange et jaune au jus de légumes	Beignet de courgettes	Salade de penne au pesto rouge	
Produits laitiers	Emmental râpé	Fromage blanc nature	Camembert 	Petit moulé	
Desserts	Fruit	Coulis fraise et menthe, Cigarette russe 	Abricot à boire	Banane, chantilly et vermicelles au chocolat	Clafoutis fruits rouges 
			Fruit Pain + pâte à tartiner		



# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 24 au 28 juin 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		<b>***Les pas pareilles***</b> Carottes râpées <b>Salade de tomates</b> Vinaigrette au basilic	Macédoine mayonnaise	Concombre en cubes <b>Pastèque</b>	Melon Gallia <b>Salade iceberg</b>
Plat protidique	Sauté de porc  sauce tomate	Filet de merlu au citron persillé	Rôti de veau  sauce aux hortillons (poireau, oseille, crème fraîche)	Cordon bleu	Bifteck haché charolais sauce diablo
Sa garniture	Haricots verts au persil	Courgettes et pommes de terre à la provençale	Riz pilaf	Petits pois mijotés	Coquillettes  +râpé
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits <b>Petit fromage frais nature et sucre</b>		Brie	Fromage blanc nature et sucre <b>Fromage blanc nature et confiture de fraise</b>	
Desserts	Fruit  <b>Fruit au choix</b>	<b>Ile flottante, sauce au cacao</b> 	Fruit		Compote de pommes et fraises   <b>Compote de pommes</b> 
Goûter			Compote Pain + fromage		





# TERRES DES CONFLUENCES Mai & Juin 2019

## Menus maternels

Du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de tomates Sauce fromage blanc aux herbes	Rillettes de canard du chef	Salade verte	Tranche de pastèque
Plat protidique	Filet de colin sauce crème	Sauté de bœuf  sauce façon bourguignon	Rôti de porc froid  Ketchup	Cheeseburger	Jambon de dinde
Sa garniture	Riz	Duo de carottes	Haricots verts en salade	Potatoes	Salade de pâtes  (tortiglioni, tomates, poivrons)
Produits laitiers	Camembert 		Yaourt aromatisé		
Desserts	Fruit	Flan à la vanille	Fruit	Compote de pommes et abricots 	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Jus de fruits Viennoiserie		

