


## Menus TARARE


Mai - Juin 2018




### Du 23 au 27 avril 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 23	Salade de pâtes	<b>Bœuf bourguignon</b>	Haricots verts	Bûche mi-chèvre	Fruit de saison ●
Mar. 24	Salade de tomates	Filet de poisson sauce oseille	Riz (Bouillon de légumes)	Saint-Paulin	Flan chocolat
Mer. 25	Radis rose et beurre	<b>Hachis Parmentier</b>		Cantafrais	Compote de pommes
Jeu. 26	Salade verte 	Cordon bleu	Epinards hachés à la béchamel et croûtons	Yaourt nature	Eclair vanille
Ven. 27	<b>Macédoine mayonnaise</b>	Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne* <i>Poisson en sauce</i>	Pommes boulangères	Coulommiers Pain ●	Fruit de saison



### Du 30 avril au 4 mai 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 30	Salade de riz	Filet de poisson sauce bretonne	Carottes Vichy	Chanteneige	Fruit de saison
Mar. 1 <sup>er</sup>	<b>FÉRIÉ</b>				
Mer. 2	Poireaux vinaigrette	Lasagnes		Yaourt nature	Fruit de saison
Jeu. 3	Œufs durs mayonnaise	Quenelles sauce crème	Ratatouille ●	Fromage blanc	Fruit de saison
Ven. 4	Salade verte 	<b>Veau Marengo</b>	Tortis (bouillon de légumes)	Saint-Bricet Pain ●	Flan vanille


### Du 7 au 11 mai 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 7	Salade de betteraves	Lentilles mijotées aux lardons* <i>Poisson en sauce et lentilles mijotés</i>		Yaourt aromatisé Pain ●	Fruit de saison
Mar. 8	<b>FÉRIÉ</b>				
Mer. 9	<b>Salade de tomates ricotta et olives</b>	Bœuf façon cervoise 	Brocolis	Petit-suisse	Millefeuilles
Jeu. 10	<b>FÉRIÉ</b>				
Ven. 11	Taboulé	Poisson meunière et citron	<b>Petits pois mijotés</b> ●	Six de Savoie	Fruit de saison


### Du 14 au 18 mai 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 14	Radis beurre	Sauté de porc au jus* <i>Omelette nature</i>	Haricots beurre persillés	Fromage blanc Pain ●	Beignet aux pommes
Mar. 15	Cour'slaw	<b>Gratin Dauphinois aux dés de dinde</b>		Rondelé ail et fines herbes	Flan chocolat
Mer. 16	Pâté de campagne cornichons* <i>Sardines et beurre</i>	Sauté de bœuf sauce Stroganoff	Jardinière de légumes	Emmental	Fruit de saison
Jeu. 17	Crêpes au fromage	Œufs durs ● à la florentine et croûtons		Camembert	Fruit de saison 
<b>LES « PAS PAREILLES »</b>					
Ven. 18	Salade verte	<b>Chili végétarien</b> 	Semoule (bouillon de légumes)	Yaourt nature	<b>Ile flottante et sa crème anglaise à la fraise ou à l'abricot</b>


### Du 21 au 25 mai 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 21	<b>FÉRIÉ</b>				
Mar. 22	Salade de haricots verts	Escalope de porc sauce niçoise* <i>Poisson en sauce</i>	Riz (bouillon de légumes)	Yaourt nature Pain ●	Fruit de saison
Mer. 23	Salade verte	Poisson meunière et citron	Carottes vichy	Six de Savoie	Beignet au chocolat
<b>AMUSE-BOUCHE : FLAN D'ARTICHAUT</b>					
Jeu. 24	Salade de concombres au yaourt et aneth	Raviolis sauce tomate		Petit-suisse	Flan vanille nappé caramel
Ven. 25	Saucissons secs cornichons* <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Courmentier de poisson ●		 Cantafrais	Fruit de saison


## Du 28 mai au 1<sup>er</sup> juin 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 28	Carottes râpées	Quenelles sauce aux olives	Vol au vent	Emmental	Glace
Mar. 29	Cake jardinier	Dés de poisson à la florentine et croûtons ●		Fromage blanc	Fruit de saison
Mer. 30	Salade de tomates	Jambon blanc et mayonnaise* <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Macaronis	Bûche mi-chèvre	Flan vanille
Jeu. 31	Salade verte 	Tajine de bœuf	Jardinière de légumes	Yaourt nature	Cake coco
Ven. 1 <sup>er</sup>	Melon	Nuggets de volaille	Frites et ketchup	Tomme grise Pain ●	Crème chocolat


## Du 4 au 8 juin 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 4	Crêpes au fromage	Poisson en paprika'de à la carottes		Brie	Fruit de saison
Mar. 5	Salade verte	Sauté de porc au jus* <i>Poisson en sauce</i>	Riz (Bouillon de légumes)	Chanteneige	Compote de pommes
Mer. 6	Melon	Gratin de macaronis aux dés de dinde		Edam	Mousse chocolat
Jeu. 7	Macédoine mayonnaise	Couscous		Yaourt nature	Fraises (sous réserve)
Ven. 8	Salade de concombres ●	Bœuf braisé aux olives 	Purée de courgettes	Vache qui rit Pain ●	Cake au chocolat


## Du 11 au 15 juin 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 11	Carottes râpées ●	Hachis Parmentier		Tomme grise	Flan vanille
Mar. 12	Mousse de maquereaux	Omelette	Petits pois mijotés	Saint-Bricet Pain ●	Fruit de saison 
Mer. 13	Cake à l'emmental	Dés de poisson à la florentine à la vache qui rit et croûtons		Petit-suisse	Fruit de saison
Jeu. 14	Salade de tomates	Goulash de bœuf	Haricots verts	Fromage blanc	Gâteau au fromage blanc
Ven. 15	Melon	Pâtes à la romaine au jambon de dinde		Cantafrais	Glace

## Du 18 au 22 juin 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 18	FRAÎCH'ATTITUDE & AMUSE-BOUCHE : PÂTES AUX LÉGUMES BIO				
Lun. 18	Salade de haricots verts, crème et noisette	Sauté de bœuf sauce forestière	Semoule (Bouillon de légumes)	Camembert	Fruit de saison
Mar. 19	Penne et brocolis au pesto rouge	Carmentier de saumon		Yaourt nature 	Fraises et jus au basilic (sous réserve)
Mer. 20	Tsaziki et son gressini	Paëlla		Petit-suisse	Compote de pêches
Jeu. 21	FÊTE DE LA MUSIQUE				
Jeu. 21	Salade Coleslaw	Emincé de volaille sauce kebab (à part)	Frites	Chanteneige Pain ●	Lacté pom'framboise à boire
Ven. 22	Tomate et fraise ● (sous réserve) Vinaigrette balsamique miel	Chipolatas au jus* <i>Omelette nature</i>	Gratin de courgettes	Fromage blanc	Gâteau tutti frutti


## Du 25 au 29 juin 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 25	Mortadelle cornichons* <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Daube de bœuf à l'orange	Riz aux petits légumes	Tomme blanche	Fruit de saison
Mar. 26	Tomate au basilic ●	Brandade de poisson		Coulommiers Pain ●	Compote de pommes
Mer. 27	Radis beurre	Jambon chaud au jus* <i>Omelette nature</i>	Haricots beurre	Fromage blanc	Cake coco
Jeu. 28	LES « PAS PAREILLES »				
Jeu. 28	Friand au fromage	Rôti de dinde froid et ketchup ou sauce barbecue	Carottes Vichy	Rondelé ail et fines herbes	Fruit de saison
Ven. 29	Salade verte 	Raviolis sauce tomate		Yaourt nature	Glace

\*Plat à base de porc.  
Plat de remplacement.



## Du 2 au 6 juillet 2018

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lun. 2	Taboulé	Poisson meunière et citron	Gratin de courgettes et pommes de terre	Tomme grise	Fruit de saison 
Mar. 3	Salade concombres ● sauce fromage blanc	Cuisse de poulet sauce moutarde	Haricots verts	Petit-suisse	Beignet au chocolat
Mer. 4	Salade de riz	Nuggets de poisson	Ratatouille	Bûche mi-chèvre	Fruit de saison
Jeu. 5	Macédoine mayonnaise	Bœuf bourguignon	Tagliatelles (Bouillon de légumes)	Saint-Bricet Pain ●	Cerises (sous réserve)
Ven. 6	Chips	Piques niques Jambon Blanc* <i>Piques niques fromager</i>		Yaourt à boire	Cake au chocolat