

## Semaine 18 du : Lundi 30 Avril au Dimanche 06 Mai 2018

	lundi 30 avril 2018	mardi 1 mai 2018	mercredi 2 mai 2018	jeudi 3 mai 2018	vendredi 4 mai 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Betteraves rouge Vinaigrette	FETE DU TRAVAIL	Carottes <b>Fraîches</b> Râpées Vinaigrette 	Radis et Beurre 	<b>Pâté Croûte et Cornichons</b>
<b>Gestion des sans porc</b>					<i>Terrine de Légumes</i>
<b>Plat Principal</b>	Filet de Poulet* à la Crème *( <b>Volaille Française</b> )		<b>Sauté de Porc* au Jus</b> *( <b>Porc Français</b> ) 	Sauté de Bœuf* au Paprika *( <b>Bœuf Français</b> )	Filet de Poisson <b>Frais</b> à la Ciboulette 
<b>Gestion des sans porc</b>			<i>Sauté de Dinde au Jus</i>		
<b>Accompagnement</b>	Petits Pois au Jus		<b>Haricots Verts BIO à la Ciboulette</b>	Cœurs de Blé Pilaf	Ratatouille de Saison
<b>Produits laitiers</b>	Emmental		Camembert	Saint Paulin	<b>Yaourt Nature sucré BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Orange BIO</b> 		Eclair au chocolat	<b>Compote Pomme Fraise BIO</b> <i>"Thomas Le Prince"</i> 	Ananas 
<b>Pain</b>	Pain		Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'origine protégée 	 <b>Produits frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	 <b>Poisson frais</b>	

## Semaine 19 du : Lundi 07 Mai au Dimanche 13 Mai 2018

	lundi 7 mai 2018	mardi 8 mai 2018	mercredi 9 mai 2018	jeudi 10 mai 2018	vendredi 11 mai 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri <b>Frais</b> Vinaigrette 	ARMISTICE	Salade de Fonds d'Artichaut à la Piperade	ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Quenelles nature sauce Financière		Sauté de Porc* à la Moutarde <b>*(Porc Français)</b>		
<b>Gestion des sans porc</b>			Sauté de Volaille à la Moutarde		
<b>Accompagnement</b>	Riz Créole		Semoule <b>BIO</b>		
<b>Produits laitiers</b>	Reblochon <b>BIO AOP</b> d'Arbusigny		Gouda		
<b>Dessert</b>	 Crème Dessert au Caramel		Kiwi 		
<b>Pain</b>	Pain		Pain		

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS		<b>Porc Français</b>		Volaille Française		Produits frais		Cuisiné par nos soins
		<b>Bœuf Français</b>		Produit local		Produit labellisé A.B.* <b>(* issu de l'agriculture biologique)</b>		Poisson frais

## Semaine 20 du : Lundi 14 Mai au Dimanche 20 Mai 2018

	lundi 14 mai 2018	mardi 15 mai 2018	mercredi 16 mai 2018	jeudi 17 mai 2018 	vendredi 18 mai 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Pommes de terre	Radis et Beurre 	Avocat Mayonnaise 	<i>Salade de Pois chiche au Curry</i>	Salade Iceberg 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Cordon Bleu de Dinde	Bœuf* façon Bourguignon <i>*(Bœuf Français )</i> 	Filet de Poisson <b>Frais</b> Meunière 	<i>Couscous (Boulette de Bœuf*/Merguez) *(Boeuf Français)</i>  	Filet de Poisson <b>Frais</b> sauce Nantua 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>	Haricots Plats d'Espagne Sautés	<b>Chou Fleur BIO en Gratin</b>	Brocolis Persillés		Coquillettes
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt Brassé d'Epagny " <i>Ferme Lavorel</i> " 	Edam	<b>Reblochon BIO AOP d'Arbusigny</b>	<i>Yaourt Nature sucré BIO</i>	Fromage Fondu type "Samos"
<b>Dessert</b>	<b>Poire BIO de Cercier</b> 	Chou à la crème	 Gâteau Basque	<i>Salade de Fruits Frais</i> 	<b>Compote Pomme Myrtille BIO</b> <i>"Thomas Le Prince"</i> 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	<i>Pain</i>	Pain

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011*

LOGOS	 <b>Porc Français</b>	 <b>Volaille Française</b>	Appellation d'origine protégée 	 <b>Produits frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>Bœuf Français</b>	 <b>Produit local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	 <b>Poisson frais</b>	

## Semaine 21 du : Lundi 21 Mai au Dimanche 27 Mai 2018

	lundi 21 mai 2018	mardi 22 mai 2018	mercredi 23 mai 2018	jeudi 24 mai 2018	vendredi 25 mai 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	PENTECOTE				
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>					
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>					
<b>Dessert</b>					
<b>Pain</b>					

  

		Taboulé  <b>Colombo de Porc* au Lait de coco</b> <i>*(Porc Français)</i>  <i>Colombo de Dinde au lait de coco</i>  Duo de Courgettes et Dés de Tomates  <b>Carré Frais BIO</b>	Salade de Betteraves rouge à la Moutarde ancienne  Sauté de Poulet* aux Champignons <i>*(Volaille Française)</i>  Cœurs de Blé Pilaf  Coulommiers  <b>Banane BIO</b>	Macédoine de Légumes  Raviolis de Bœuf à la tomate  <b>Yaourt Brassé BIO sucré du GAEC de Gruffy</b>	Salade de Tomates <b>fraîches</b> et Billes de mozzarella  Filet de Poisson <b>Frais</b> au Beurre Blanc  <b>Epinards BIO hachés à la Béchamel</b>  Cantal AOP  Beignet à la Framboise  Pain
--	--	---	---	--	--

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

<b>LOGOS</b>	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'origine protégée</b>	<b>Produits frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> <i>(* issu de l'agriculture biologique)</i>	<b>Poisson frais</b>	

## Semaine 22 du : Lundi 28 Mai au Dimanche 03 Juin 2018

	lundi 28 mai 2018	mardi 29 mai 2018	mercredi 30 mai 2018	jeudi 31 mai 2018	vendredi 1 juin 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de Blé composée (Maïs, olives noires, tomates)	Concombres <b>Frais</b> à la Crème 	Pizza	Melon Jaune 	Tarte au Fromage
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Bœuf* façon Stroganoff <b>*(Bœuf Français)</b>	Blanquette aux 2 Poissons	<b>Chipolata aux Herbes</b>	Tajine de Dinde* au Curry <b>*(Volaille Française)</b>	Filet de Poisson <b>Frais</b> sauce Vierge
<b>Gestion des sans porc</b>			<b>Saucisse de Veau</b>		
<b>Accompagnement</b>	Haricots Beurre à l'Ail et Ciboulette	<b>Riz BIO aux Petits légumes</b>	Ratatouille	Pomme Vapeur	Purée de Céleri
<b>Produits laitiers</b>	Fromage fondu type "Kiri"	Fromages des <b>Bornes d'Arbusigny</b>	<b>Yaourt Nature sucré BIO</b>	Saint Paulin	<b>Yaourt à la Vanille BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pastèque BIO</b> 	Flan Nappé au Caramel	Abricots 	<b>Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince"</b>	Fraises 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements*

*Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011*

<b>LOGOS</b>		<b>Porc Français</b>		<b>Volaille Française</b>		<b>Produits frais</b>		<b>Cuisiné par nos soins</b>
		<b>Bœuf Français</b>		<b>Produit local</b>		<b>Appellation d'origine protégée</b>		<b>Poisson frais</b>

**Produit labellisé A.B.\***  
*(\* issu de l'agriculture biologique)*



## Semaine 23 du : Lundi 04 au Dimanche 10 Juin 2018

	lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes <b>Fraîches</b> râpées au Citron	Nem au Poulet	Salade Sirtaki (Tomates, Concombres, Féta)	<i>Lentilles en salade</i>	Salade de Riz façon Niçoise
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Porc* au Caramel *( <b>Porc Français</b> )	Filet de Poisson <b>Frais</b> sauce Safranée	Bolognaise* *( <b>Bœuf Français</b> )	<i>Cappelletti BIO Ricotta Emmental et Basilic</i>	Grignottes de poulet Tex Mex
<b>Gestion des sans porc</b>	<i>Sauté de Volaille au Caramel</i>				
<b>Accompagnement</b>	Bouलगour Pilaf	Julienne de Légumes	<b>Spaghettis BIO</b>		Choux Fleur
<b>Produits laitiers</b>	Abondance	<b>Yaourt Nature BIO au Sucre de Canne</b>	Fromage râpé	<i>Emmental râpé</i>	<b>Tomme Tavaillearde BIO</b>
<b>Dessert</b>	<b>Compote Pomme Framboise BIO</b> "Thomas Le Prince"	Melon Vert	Crème dessert Vanille	<i>Pastèque</i>	Cerises
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	<i>Pain</i>	Pain

\* Le Menu alternatif l'est dans l'ensemble du repas et pas que dans le plat principal

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	<b>Porc Français</b>	<b>Volaille Française</b>	<b>Appellation d'origine protégée</b>	<b>Produits frais</b>	<b>Cuisiné par nos soins</b>
	<b>Bœuf Français</b>	<b>Produit local</b>	<b>Produit labellisé A.B.*</b> (* issu de l'agriculture biologique)	<b>Poisson frais</b>	



## Semaine 24 du : Lundi 11 Juin au Dimanche 17 Juin 2018

	lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Piémontaise	Radis et Beurre 	Terrine de Poisson	Tomates fraîches Vinaigrette 	Céleri Rémoulade 
<b>Gestion des sans porc</b>	Salade de pommes de terre au Thon				
<b>Plat Principal</b>	Veau* à la Tomate *(Veau Français) 	Escalope de Dinde* au Citron *(Volaille Française) 	Longe de Porc* rôtie *(Porc Français) 	 Chili con Carne* *(Bœuf Français)	Filet de Poisson Frais aux Fines Herbes 
<b>Gestion des sans porc</b>			Poisson à la Bordelaise		
<b>Accompagnement</b>	Haricots Plats d'Espagne aux Echalotes	Brocolis BIO Persillés	Boullgour à la Tomate	 Mimolette	Pennes
<b>Produits laitiers</b>	Bûchette aux Laits mélangés	Fromage fondu type "Petit Louis Coque"	Fromage blanc BIO		Reblochon BIO AOP d'Arbusigny
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO 	Tarte au Citron	Cerises 	Compote Pomme Fraise BIO "Thomas Le Prince" 	 Mousse au Chocolat
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'origine protégée 	Produits frais	Cuisiné par nos soins
	Bœuf Français	Produit local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	Poisson frais	

## Semaine 25 du : Lundi 18 Juin au Dimanche 24 Juin 2018

	lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade Coleslaw 	Taboulé	Melon de Cavaillon 	Salade Verte de Saison 	Concombres Frais sauce Yaourt 
<b>Gestion des sans porc</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de Poulet* à l'Estragon *(Volaille Française)	Sauté de Bœuf* Flammande *(Bœuf Français)	Blanquette de Veau* *(Veau Français) 	Chipolata	Filet de Poisson Frais aux 4 Epices 
<b>Gestion des sans porc</b>				Saucisse de Veau	
<b>Accompagnement</b>	Ebly Pilaf aux petits Légumes	Ratatouille	Riz Créole	Haricots Verts BIO Sautés	Purée de Pommes de Terre
<b>Produits laitiers</b>	Brie de Meaux AOP 	Gouda	Comté AOP 	Yaourt Brassé d'Epagny "Ferme Lavorel" 	Tomme BIO de Yenne 
<b>Dessert</b>	Compote de Pommes BIO "Thomas Le Prince" 	Pastèque BIO 	Compote Pomme Fraise BIO "Thomas Le Prince" 	Gâteau d'Anniversaire 	Abricots 
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain		Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et Conforme au GEMRCN obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Vivez la Fraich'attitude

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	Appellation d'origine protégée 	 Produits frais	 Cuisiné par nos soins
	 Bœuf Français	 Produit local	Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais	