

lundi 24 avril

Saint Fidèle

MÉLANGE TENDRE VINAIGRETTE - ROSETTE

POISSON PANÉ - STEAK HACHÉ

GRATIN DE POMME DE TERRE

ET BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL

TOMME BLANCHE

  YAOURT NATURE GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

mardi 25 avril


Saint Marc

 Carottes râpées vinaigrette - Coleslaw

MACARONIS BOLOGNAISE - MACARONIS AU POISSON

BRIE

COMPOTE POMME ABRICOT - FRUIT DE SAISON

 BOUILLON VERMICELLES - SALADE DE BETTERAVES

RÔTI DE DINDE SIEBERT VOLAILLE - PANÉ FROMAGER

PETITS POIS

CAROTTES

FROMAGE FRAIS

 FRUIT DE SAISON BIO - SALADE DE FRUITS

mercredi 26 avril

Sainte Alida

 SALADE LANDAISE - TERRINE DE LÉGUMES

GARBURE DE PORC - FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE

HARICOTS BLANCS

CAROTTES, NAVETS ET POIREAUX 

CHÈVRE

MILLAS - POMME AU FOUR

jeudi 27 avril


Sainte Rita

SALADE DE BETTERAVES ROUGES AUX ÉCHALOTES - CAROTTE VINAIGRETTE

 **SAUTÉ DE BŒUF VTL MIROTON** - QUENELLE DE BROCHET

LENTILLES

COMTÉ

 FRUIT DE SAISON - COMPOTE DE FRUIT

vendredi 28 avril

Sainte Valérie

lundi 01 mai

Fête du Travail

mardi 02 mai

Saint Boris

mercredi 03 mai

Saint Philippe

Saint Jacques



jeudi 04 mai

Saint Sylvain

vendredi 05 mai

Sainte Judith

PÂTÉ DE CAMPAGNE - MOUSSE DE THON
DOS DE COLIN SAUCE TOMATÉE - ESCALOPE DE VOLAILLE

POLENTA

HARICOTS PLATS

GOUDA



FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT

CONCOMBRE BULGARE - SALADE DE CHOU-FLEUR

STEAK HACHÉ AU JUS - OMELETTE PAYSANE

POMMES DE TERRE PERSILLÉES 

TOMATES PROVENÇALES

FROMAGE FRAIS

CRÈME DESSERT VANILLE GAEC DE SALM - COCKTAIL DE FRUITS

SALADE DE RADIS AU MAÏS - SALADE DE CONCOMBRE

PALETTE À LA DIABLE - BEIGNET DE CALAMARS

RIZ

BROCOLIS

EMMENTAL



YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

TARTE AU FROMAGE - SALADE DE MANGE TOUT

SAUTÉ DE VEAU MARENGO - QUENELLE TOMATÉE

COQUILLETES

LÉGUMES DU POT



YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON - CRÈME RENVERSÉE

lundi 08 mai

Victoire 1945

mardi 09 mai

Sainte Pacéme

mercredi 10 mai

Sainte Solange

jeudi 11 mai

Sainte Estelle

vendredi 12 mai

Saint Achille

POUSSE D'ÉPINARDS EN SALADE - PAMPLEMOUSE



SAUTÉ DE VOLAILLE AU CHORIZO - RAVIOLI VERDURA

SEMOULE



FROMAGE BLANC GAEC DE SALM 

ABRICOT AU SIROP - ILE FLOTTANTE

PIZZA ROYALE - SALADE CHINOISE

MOUSSAKA - MOUSSAKA AU POISSON



YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON - MOUSSE CARAMEL

SALADE DE POIVRONS ET TOMATES - SALADE VERTE AUX CROUTONS

LASAGNE - LASAGNE AU POISSON

CHÈVRE

PANA COTTA - FRUIT DE SAISON



BETTERAVE ROUGES LANIÈRES - BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE

FILET DE POISSON À LA DIEPPOISE - BROCHETTE DE VOLAILLE

RIZ

TOMATES PROVENÇALES

MUNSTER 

MOELLEUX AUX POMMES BIO - FRUIT DE SAISON



lundi 15 mai

Sainte Dent 

mardi 16 mai

Saint Honoré

mercredi 17 mai

Saint Pascal

jeudi 18 mai

Saint Eric

vendredi 19 mai

Saint Yves

SALADE DE CONCOMBRE - MACÉDOINE

QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE - ŒUF FLORENTINE

RIZ

CHAMPIGNONS

GOUDA

CRÈME DESSERT CHOCOLAT GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

GASPACHO - SALADE VERTE AUX OLIVES

FILET DE CABILLAUD AUX ÉCHALOTES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE - CORDON BLEU

BOULGOUR

FROMAGE FRAIS

FRUIT DE SAISON - CRUMBLE DE FRUITS

CHAMPIGNONS À LA CRÈME CITRONNÉE - HARICOTS BEURRE EN SALADE

ROTI DE PORC AUX POMMES - CROQ'ŒUF

TAGLIATELLES

YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUITS ACCAPULCO

SALADE AUX AGRUMES - BETTERAVES ROUGES

BŒUF BRAISÉ VTL AUX CAROTTES - FRICASSÉE DE FRUITS DE MER

PURÉE DE POMMES DE TERRE 

JEUNES CAROTTES

CANTAL

COMPOTE DE POMME PRUNEAUX - FLAN CARAMEL

FRIAND À LA VIANDE - TERRINE OCÉANE

AIGUILLETES DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À L'OSEILLE - FILET DE POISSON AUX AGRUMES

SEMOULE

EPINARDS

FOURNOLS

FRUIT DE SAISON - LIÉGEOIS CHOCOLAT

lundi 22 mai

Saint Emile

mardi 23 mai

Saint Didier

mercredi 24 mai

Saint Donatien

jeudi 25 mai

Ascension

vendredi 26 mai

Saint Bérenger

ŒUF À LA RUSSE - SALADE DE RADIS

NORMANDIN DE VEAU - PAUPIETTE DE POISSON

COQUILLETES

PIPERADE

BLEU

FRUIT DE SAISON - COMPOTE DE FRUIT

SALADE FLORIDA - COESLAW

CARRY DE PORC - OMELETTE PAYSANNE

RIZ

FROMAGE BLANC SUCRÉ GAEC DE SALM

COMPOTE DE POIRE - FRUIT DE SAISON

SALADE HAWAIIENNE - CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

CANNELONIS - PÂTE AU POISSON

SALADE VERTE

YAOURT BRASSÉ

ABRICOT AU SIROP - MARBRÉ

lundi 29 mai

Saint Hymer



mardi 30 mai

Saint Ferdinand

mercredi 31 mai

Visitation



jeudi 01 juin

Saint Justin

vendredi 02 juin

Sainte Blandine

SALADE DE TOMATES - SALADE DE POIVRONS
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX POIREAUX ET SOJA - OMELETTE FROMAGÈRE
FARFALLES
EMMENTAL
 YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

SALADE PIÉMONTAISE - SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON
TAJINE DE POISSON - TAJINE ORIENTALE
LÉGUMES TAJINE
MUNSTER
 FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT

SALADE DE LAITUE MIMOSA - DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE
ŒUF DURS GRATINÉS SAUCE TOMATE - JAMBON MADÈRE
RIZ SAFRANÉ
COURGETTES BRAISÉES
BRIE
FROMAGE BLANC GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC - CAROTTES RÂPÉES
SAUCISSE FUMÉE GAEC DU FUMÉ LORRAIN - ŒUF DUR BÉCHAMEL
LENTILLES
CAROTTES
SAINT NECTAIRE
MIRABELLE AU CIROP - COMPOTE DE PÊCHE

SALADE DE CAROTTES AUX RAISINS BLONDS - TABOULÉ DE CHOU-FLEUR
BŒUF À LA JAVANAISE - FILET DE POISSON À LA JAVANAISE
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
CÉLERI BRAISÉ
YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM
 FRUIT DE SAISON - FLAN CARMEL

lundi 05 juin

Lundi de Pentecôte

mardi 06 juin

Saint Norbert

mercredi 07 juin

Saint Gilbert

jeudi 08 juin

Saint Médard

vendredi 09 juin

Sainte Diane



MACÉDOINE DE LÉGUMES - SALADE DE PETITS POIS

JAMBON BRAISÉ GAEC DU FUMÉ LORRAIN SAUCE BRUNE - ŒUF DUR À LA TOMATE

RIZ

HARICOTS VERTS

SAINT PAULIN



FRUIT DE SAISON - RIZ AU LAIT VANILLÉ



CHOU FLEUR **SAUCE FROMAGE BLANC** - MACÉDOINE DE LÉGUME

HACHIS PARMENTIER - BRANDADE DE POISSON

CAROTTES VICHY



FROMAGE FRAIS

COMPOTE POMME POIRE - COCKTAIL DE FRUITS

ASPERGES VINAIGRETTE - TERRINE DE SAUMON

SAUTÉ DE BŒUF VTL À LA CORIANDE - TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS



FUSILLI

YAOURT ARÔME



FRUIT DE SAISON - COMPOTE DE FRUITS

RADIS À LA CROQUE SEL - SALADE DE MUSEAU

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE AUX POMMES - RAVIOLI VERDURA



POMMES DE TERRE SAUTÉES



FROMAGE BLANC GAEC DE SALM

POIRE AU FOUR - FROMAGE BLANC

lundi 12 juin

Saint Guy

mardi 13 juin

Saint Antoine de Padou

mercredi 14 juin

Saint Elysée

jeudi 15 juin

Sainte Germaine

vendredi 16 juin

Saint Aurelien

SALADE DE CONCOMBRE À LA FÊTA - ROSETTE
RÔTI DE PORC AUX AGRUMES - FILET DE POISSON AUX AGRUMES

PÂTES 

HARICOTS BEURRE

TOMME

LIÉGEOIS - FRUIT DE SAISON

 POIREAUX VINAIGRETTE - CAROTTES RÂPÉES

ESTOUFFADE DE BŒUF VTL À L'ESTRAGON - ŒUF DUR BÉCHAMEL

RIZ

AUBERGINES

GRUYÈRE



FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT

SALADE ORIENTALE AUX POIS CHICHE - SALADE DE CAROTTES

ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À LA CRÈME CITRONNÉE - NUGGETS DE POISSON



PETITS POIS

KIRI



FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE

MORTADELLE - RILLETTE DE THON

FILET DE LIEU AUX PETITS LÉGUMES - STEAK HACHÉ



POMMES DE TERRE

POIS GOURMAND

YAOURT NATURE GAEC DE SA 

FRUIT DE SAISON - GÂTEAU AU YAOURT



CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS - RÂPÉ DE NAVETS AU CITRON

JAMBON BLANC GAEC DU FUMÉ LORRAIN EN TRANCHE - SALADE DE RIZ AU THON

SALADE DE RIZ ET MAÏS

BLEU

SALADE DE FRUITS - FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

lundi 19 juin

Saint Remuald

mardi 20 juin

Saint Silvère

mercredi 21 juin

Été

jeudi 22 juin

Saint Alba

vendredi 23 juin

Sainte Audrey

TOMATE ANTIBOISE - COESLAW

MIJOTÉ DE BŒUF VTL AUX ÉPICES - FILET DE POISSON AUX ÉPICES

BOULGOUR

NAVETS

MUNSTER

FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS - TARTE AU FROMAGE

OMELETTE À LA PAYSANNE - NORMANDIN DE VEAU

POMMES DE TERRE

PURÉE CRÉCY

COMTÉ

FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUIT

SALADE VERTE À LA MIMOLETTE - TERRINE DE LÉGUMES

COLOMBO DE PORC - COLOMBO DE POISSON

RIZ

TOMATES PROVENÇALES

FROMAGE FRAIS

YAOURT AUX FRUITS GAEC DU FUMÉ LORRAIN - POMMES AU FOUR

SALADE DE MAÏS AU OLIVE - CAROTTES VINAIGRETTE

STEAK HACHÉ SAUCE FROMAGÈRE - QUENELLE DE BROCHET

FARFALLES

FROMAGE BLANC GAEC DE SALM

FRUIT DE SAISON - CRÈME RENVERSÉE

DUO DE CÉLERI ET **CAROTTES** - SALADE VERTE AUX CROUTONS

FILET DE CABILLAUD SAUCE AUX CREVETTES - BEIGNET DE CALAMARS

SEMOULE

TOMME

COMPOTE DE PÊCHE - FRUIT DE SAISON

lundi 26 juin

Saint Anthelme

mardi 27 juin

Saint Fernand

mercredi 28 juin

Sainte Trénée

jeudi 29 juin

Saint Pierre-Paul

vendredi 30 juin

Saint Martial

SALADE VERTE VINAIGRETTE - MOUSSE DE THON
FILET DE POISSON MEUNIÈRE - ESCALOPE DE VOLAILLE

RIZ AUX POIVRONS

COURGETTES SAUTÉES

FROMAGE FONDU



FRUIT DE SAISON - FLAN CHOCOLAT

SALADE DE QUINOA AUX DÈS DE TOMATES - SALADE DE CHOU-FLEUR

JOUES DE BŒUF VTL CONFITES - OMELETTE AUX POIVRONS



POMMES DE TERRE PERSILLÉES

CAROTTES

PYRÉNÉES

FRUIT DE SAISON - COCKTAIL DE FRUITS

MELON - PASTÈQUE

SAUTÉ DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE SAUCE CRÈME - RAVIOLI VERDURA

COQUILLETES

FOURME D'AMBERT

CRUMBLE DE FRUIT - FRUIT DE SAISON

SALADE D'ŒUF MAYONNAISE - SALADE DE MANGE TOUT

BRANDA DE POISSON - HACHIS PARMENTIER

TOMATES AU FOUR

BÛCHE DU PILAT



FRUIT DE SAISON - MADELEINE AU CHOCOLAT



SALADE VERTE AUX OLIVES - BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC GAEC DU FUMÉ LORRAIN AUX CHAMPIGNONS - OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

SPAETZLE

HARICOTS BEURRE

TOMME BLANCHE

ŒUFS À LA NEIGE - SALADE DE FRUITS ACCAPULCO

lundi 03 juillet

Saint Thomas



SALADE DE CŒUR DE PALMIER - SALADE DE MAÏS
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER - FRICASSÉE DE PORC

RIZ

GRATIN DE CÔTE BETTE

BLEU

CRÈME CARAMEL GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

mardi 04 juillet

Saint Florent



SALADE VERTE - SALADE CHINOISE
RAVIOLIS GRATINÉS - PETITS LÉGUMES FARCIS AU POISSON

GRUYÈRE

COCKTAIL DE FRUIT - MOUSSE CARAMEL

mercredi 05 juillet

Saint Antoine



DUO DE HARICOTS VINAIGRETTE - SALADE VERTE AUX NOIX

KNACK - FEUILLETÉ DE LÉGUMES

FRITES

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON - RIZ AU LAIT

jeudi 06 juillet

Sainte Mariette



SALADE PIÉMONTAISE - MACÉDOINE
GRATIN DE POISSON - ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE

EPINARDS BÉCHAMEL

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON - CRÈME VANILLE

vendredi 07 juillet

Saint Racoul



MELON - PAMPLEMOUSE
SAUTÉ DE BŒUF VTL AUX OLIVES - BROCHETTE DE POISSON

TAGLIATELLES

TOMME

COOKIES - LIÉGEOIS