

## MENUS

**lundi 24 avril**

*Saint Fidèle*

MÉLANGE TENDRE VINAIGRETTE

POISSON PANÉ

GRATIN DE POMME DE TERRE

ET BROCOLIS SAUCE BÉCHAMEL

TOMME BLANCHE

**YAOURT NATURE GAEC DE SALM**



**mardi 25 avril**

*Saint Marc*

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE



MACARONIS BOLOGNAISE

BRIE

COMPOTE POMME ABRICOT

BOUILLON VERMICELLES

**RÔTI DE DINDE SIEBERT VOLAILLE À LA NORMANDE**

PETITS POIS

CAROTTES

FROMAGE FRAIS

FRUIT DE SAISON



**mercredi 26 avril**

*Sainte Alida*

SALADE LANDAISE (SALADE VERTE, MAÏS, PIGNONS DE PIN, ASPERGES)

**GARBURE DE PORC GAEC DU FUMÉ LORRAIN**



HARICOTS BLANCS

CAROTTES, NAVETS ET POIREAUX BIO



CHÈVRE

MILLAS (GÂTEAU DE CLAFOUTIS ET BISCUIT À LA CUILLE)

**jeudi 27 avril**

*Sainte Rita*

SALADE DE BETTERAVES ROUGES AUX ÉCHALOTES

**SAUTÉ DE BŒUF VTL AUX QUATRE ÉPICES**



LENTILLES

COMTÉ

FRUIT DE SAISON



**vendredi 28 avril**

*Sainte Valérie*

# MENUS

## 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  
DOS DE COLIN SAUCE TOMATÉE  
POLENTA  
HARICOTS PLATS  
GOUDA  
FRUIT DE SAISON



---

CONCOMBRE BULGARE  
STEAK HACHÉ AU JUS  
POMMES DE TERRE PERSILLÉES  
TOMATES PROVENÇALES  
FROMAGE FRAIS  
CRÈME DESSERT VANILLE GAEC DE SALM



---

SALADE DE RADIS AU MAÏS  
PALETTE À LA DIABLE  
RIZ  
BROCOLIS  
EMMENTAL



YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM



---

TARTE AU FROMAGE  
SAUTÉ DE VEAU MARENGO  
COQUILLETES  
LÉGUMES DU POT



YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM



FRUIT DE SAISON

# MENUS

**lundi 08 mai**

*Victoire 1945*

**mardi 09 mai**

*Sainte Pacôme*

**mercredi 10 mai**

*Sainte Solange*

**jeudi 11 mai**

*Sainte Estelle*

**vendredi 12 mai**

*Saint Achille*

---

POUSSE D'ÉPINARDS EN SALADE

SAUTÉ DE VOLAILLE SIEBERT AU CHORIZO 

SEMOULE



FROMAGE BLANC GAEC DE SALM 

ABRICOT AU SIROP

---

PIZZA ROYALE

MOUSSAKA



YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON

---

REPAS ITALIEN

SALADE DE POIVRONS ET TOMATES

LASAGNE

CHÈVRE

PANA COTTA

---

BETTERAVES ROUGES LANIÈRES

FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE

RIZ

TOMATES PROVENÇALES

MUNSTER 

MOELLEUX AUX POMMES BIO 

# MENUS

lundi 15 mai

*Sainte Denise*

SALADE DE CONCOMBRE  
QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE BLANCHE  
RIZ  
CHAMPIGNONS  
GOUDA



**CRÈME DESSERT CHOCOLAT GAEC DE SALM**



mardi 16 mai

*Saint Honoré*

GASPACHO  
FILET DE CABILLAUD AUX ÉCHALOTES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE  
BOULGOUR

FROMAGE FRAIS



**FRUIT DE SAISON**



mercredi 17 mai

*Saint Pascal*

CHAMPIGNONS À LA CRÈME CITRONNÉE  
RÔTI DE PORC AUX POMMES  
TAGLIATELLES



**YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM**



FRUIT DE SAISON

jeudi 18 mai

*Saint Erié*

SALADE AUX AGRUMES  
**BRAISÉ DE BŒUF VTL AUX CAROTTES**



PURÉE DE POMMES DE TERRE



JEUNES CAROTTES

CANTAL

COMPOTE POMME PRUNEAUX

vendredi 19 mai

*Saint Yves*



FRIAND À LA VIANDE

**AIGUILLETES DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À L'OSEILLE**

SEMOULE

EPINARDS

FOURNOLS

FRUIT DE SAISON



## MENUS

lundi 22 mai

*Saint Emile*

ŒUF À LA RUSSE  
NORMANDIN DE VEAU  
COQUILLETES  
PIPERADE  
BLEU



FRUIT DE SAISON



mardi 23 mai

*Saint Didier*

SALADE FLORIDA (MAÏS, POUSSÉ DE SOJA ET HARICOTS ROUGES)  
CARRY DE PORC  
RIZ



FROMAGE BLANC SUCRÉ GAEC DE SALM



COMPOTE DE POIRE

mercredi 24 mai

*Saint Donatien*

SALADE HAWAÏENNE (ANANAS, SURIMI ET SALADE VERTE)  
CANNELONIS



SALADE VERTE

YAOURT BRASSÉ



ABRICOT AU SIROP

jeudi 25 mai

*Ascension*

vendredi 26 mai

*Saint Bérenger*

## MENUS

**lundi 29 mai**

*Saint Aymar*

SALADE DE TOMATES  
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX POIREAUX ET SOJA  
FARFALLES

EMMENTAL

 YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM 

**mardi 30 mai**

*Saint Ferdinand*

SALADE PIÉMONTAISE  
TAJINE DE POISSON

LÉGUMES TAJINE 

MUNSTER

FRUIT DE SAISON 

**mercredi 31 mai**

*Visitation*

SALADE DE LAITUE MIMOSA  
ŒUFS DURS GRATINÉS SAUCE TOMATE  
RIZ SAFRANÉ  
COURGETTES BRAISÉES

BRIE

 FROMAGE BLANC GAEC DE SALM 

**jeudi 01 juin**

*Saint Justin*

CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC  
SAUCISSE FUMÉE GAEC DU FUMÉ LORRAIN 

LENTILLES 

CAROTTES

SAINT NECTAIRE

MIRABELLE AU SIROP

**vendredi 02 juin**

*Sainte Blandine*

SALADE DE CAROTTES AUX RAISINS BLONDS  
BŒUF À LA JAVANAISE (RAISINS SECS, POIVRONS ET NOIX DE CAJOU)

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

CÉLERI BRAISÉ

 YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM 

FRUIT DE SAISON

# MENUS

lundi 05 juin

*Lundi de Pentecôte*

mardi 06 juin

*Saint Norbert*

mercredi 07 juin

*Saint Gilbert*

jeudi 08 juin

*Saint Medard*

vendredi 09 juin

*Sainte Diane*

---

MACÉDOINE DE LÉGUMES



JAMBON BLANC GAEC DU FUMÉ LORRAIN SAUCE BRUNE

RIZ

HARICOTS VERTS

SAINT PAULIN

FRUIT DE SAISON



---

CHOU FLEUR SAUCE FROMAGE BLANC



HACHIS PARMENTIER

CAROTTES VICHY

FROMAGE FRAIS

COMPOTE POMME POIRE



---

TOMATE EN SALADE

SAUTÉ DE BŒUF VTL À LA CORIANDE



FUSILLI

YAOURT ARÔME

FRUIT DE SAISON



---

RADIS À LA CROQUE SEL

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE AUX POMMES

POMMES DE TERRE SAUTÉES



FROMAGE BLANC GAEC DE SALM



POIRE AU FOUR

## MENUS

### lundi 12 juin

*Saint Guy*

SALADE DE CONCOMBRE À LA FÊTA 

**RÔTI DE PORC AUX AGRUMES**

PÂTES 

HARICOTS BEURRE

TOMME

LIEGEOIS

---

POIREAUX VINAIGRETTE 

**ESTOUFFADE DE BŒUF VTL À L'ESTRAGON**

RIZ

AUBERGINES

GRUYÈRE 

FRUIT DE SAISON

---

SALADE ORIENTALE AUX POIS CHICHE 

**ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE À LA CRÈME CITRONNÉE**

PETITS POIS

KIRI

FRUIT DE SAISON 

---

MORTADELLE

FILET DE LIEU AUX PETITS LÉGUMES

POMMES DE TERRE 

POIS GOURMAND 

**YAOURT NATURE GAEC DE SALM** 

FRUIT DE SAISON 

---

CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS

**JAMBON BLANC GAEC DU FUMÉ LORRAIN EN TRANCHE** 

SALADE DE RIZ ET MAÏS

BLEU

SALADE DE FRUITS

### mardi 13 juin

*Saint Antoine de Padou*

### mercredi 14 juin

*Saint Elysée*

### jeudi 15 juin

*Sainte Germaine*

### vendredi 16 juin

*Saint Aurélien*



## MENUS

lundi 19 juin

*Saint Remuald*

mardi 20 juin

*Saint Silvere*

mercredi 21 juin

*Été*

jeudi 22 juin

*Saint Alba*

vendredi 23 juin

*Sainte Audrey*

TOMATE ANTIBOISE

**MIJOTÉ DE BŒUF VTL AUX ÉPICES** 

BOULGOUR

NAVETS

MUNSTER

FRUIT DE SAISON 

---

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS

OMELETTE À LA PAYSANNE

POMMES DE TERRE 

**PURÉE CRÉCY** 

COMTÉ

FRUIT DE SAISON

---

SALADE VERTE À LA MIMOLETTE

COLOMBO DE PORC

RIZ

TOMATES PROVENÇALES

FROMAGE FRAIS

**YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM** 

---

SALADE DE MAÏS AUX OLIVES

STEAK HACHÉ SAUCE FROMAGÈRE

FARFALLES

**FROMAGE BLANC GAEC DE SALM** 

FRUIT DE SAISON

---

DUO DE CÉLERI ET **CAROTTES** 

FILET DE CABILLAUD SAUCE AUX CREVETTES

SEMOULE

**TOMME** 

COMPOTE DE PÊCHE

## MENUS

**lundi 26 juin**

*Saint Anthelme*

SALADE VERTE VINAIGRETTE

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

RIZ AUX POIVRONS

COURGETTES SAUTÉES

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON



**mardi 27 juin**

*Saint Fernand*

SALADE DE QUINOA AUX DÈS DE TOMATES

JOUES DE BŒUF VTL CONFITES



POMMES DE TERRE PERSILLÉES



CAROTTES

PYRÉNÉES

FRUIT DE SAISON

MELON

SAUTÉ DE VOLAILLE SIEBERT VOLAILLE SAUCE CRÈME



COQUILLETES

FOURME D'AMBERT

CRUMBLE DE FRUIT



**mercredi 28 juin**

*Sainte Irénée*

SALADE D'OEUF MAYONNAISE

BRANDADE DE POISSON

TOMATES AU FOUR

BÛCHE DU PILAT

FRUIT DE SAISON



**jeudi 29 juin**

*Saint Pierre-Paul*

SALADE VERTE AUX OLIVES

SAUTÉ DE PORC GAEC DU FUMÉ LORRAIN AUX CHAMPIGNONS



SPAETZLE

HARICOTS BEURRE

TOMME BLANCHE

ŒUF À LA NEIGE

**vendredi 30 juin**

*Saint Martial*



## MENUS

lundi 03 juillet

*Saint Thomas*

SALADE DE CŒUR DE PALMIER

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

RIZ

GRATIN DE CÔTE BETTE

BLEU

CRÈME CARAMEL GAEC DE SALM



mardi 04 juillet

*Saint Florent*

SALADE VERTE

RAVIOLIS GRATINÉS

GRUYÈRE

COCKTAIL DE FRUIT



mercredi 05 juillet

*Saint Antoine*

DUO DE HARICOTS VINAIGRETTE

KNACK

FRITES

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON



jeudi 06 juillet

*Sainte Mariette*

SALADE PIÉMONTAISE

GRATIN DE POISSON

EPINARDS BÉCHAMEL

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON



vendredi 07 juillet

*Saint Racul*

MELON

SAUTÉ DE BŒUF VTL AUX OLIVES

TAGLIATELLES

TOMME

COOKIES

