




# MENUS CANTINE

## MOIS DE MARS / AVRIL 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 09 au 13 Mars 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Lasagnes</li> <li>- Yaourt pulpé</li> <li>- Sablés des Flandres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Rôti de volaille, Vallée d' Auge</li> <li>- Petits pois, carottes</li> <li>- Fondu Président</li> <li>- Fruit de saison / Riz au lait « maison »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres</li> <li>- Palette de porc dijonnaise</li> <li>- Printanière de légumes</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson à l'ail</li> <li>- Parmentier de canard</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Gâteau au chocolat</li> </ul> 
Du 16 au 20 Mars 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Escalope de volaille napolitaine</li> <li>- Coquillettes</li> <li>- Camembert</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage poireaux, pommes de terre</li> <li>- Steak hâché de veau, sauce barbecue</li> <li>- Pommes rissolées</li> <li>- Gouda</li> <li>- Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates</li> <li>- Cassoulet Toulousain</li> <li>- Tome blanche</li> <li>- Gâteau basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de campagne</li> <li>- Poisson pané</li> <li>- Riz / Poireaux à la crème</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Du 23 au 27 Mars 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sardines à l'huile</li> <li>- Gratin de macaronis carbonara</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potage</li> <li>- Jambon blanc</li> <li>- Purée</li> <li>- Vache qui rit / Yaourt aromatisé</li> <li>- Yaourt aux fruits</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres vinaigrette</li> <li>- Steak haché</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Cœur de Neufchâtel</li> <li>- Génoise tropézienne « maison »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rillettes</li> <li>- Mijoté de langue de bœuf, sauce piquante</li> <li>- Pâtes</li> <li>- Suisse aromatisé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Du 30 Mars au 03 Avril 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Grignotines de porc, sauce provençale</li> <li>- Jeunes carottes / Coquillettes</li> <li>- Fromage blanc sucré</li> <li>- Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Jambon de Paris</li> <li>- Purée</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de foie</li> <li>- Fricassée de volaille printanière</li> <li>- Haricots verts, flageolets</li> <li>- Camembert</li> <li>- Yaourt velouté aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates vinaigrette</li> <li>- Dos de colin, sauce safranée</li> <li>- Riz</li> <li>- Gouda / Yaourt sucré</li> <li>- Poisson feuilleté chocolat</li> </ul>

# MENUS CANTINE




## MOIS DE AVRIL 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 06 au 10 Avril 2015		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis, beurre / Bâtonnets de surimi et mayonnaise</li> <li>- Rôti de volaille à l'aigre douce</li> <li>- Pommes noisettes</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Steak hâché, sauce barbecue</li> <li>- Haricots verts / Pommes fondantes</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Entremets chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres vinaigrette</li> <li>- Poisson pané</li> <li>- Purée</li> <li>- Tome blanche</li> <li>- Tarte normande aux pommes</li> </ul>
Du 13 au 17 Avril 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Gratin de macaronis au jambon</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Ananas au sirop / Liégeois vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sardines à l'huile</li> <li>- Escalope de volaille, sauce chasseur</li> <li>- Riz</li> <li>- Carré de l'Est</li> <li>- Fruit de saison / Yaourt pulvé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Steak hâché, sauce tomate</li> <li>- Haricots verts</li> <li>- Camembert</li> <li>- Crème dessert chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucisson à l'ail</li> <li>- Mijoté de langue de bœuf</li> <li>- Purée gratinée</li> <li>- Petit suisse sucré</li> <li>- Gâteau au chocolat « maison »</li> </ul>
Du 20 au 24 Avril 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Poulet basquaise</li> <li>- Pomme rissolées</li> <li>- Petit suisse aromatisé</li> <li>- Mousse au chocolat / Pêche au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Saucisse de Toulouse</li> <li>- Lentilles</li> <li>- Cantafrais / Yaourt sucré</li> <li>- Fruit de saison / Yaourt aux fruits avec morceaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates vinaigrette</li> <li>- Hachis parmentier</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Compote de pomme, poire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de campagne</li> <li>- Poisson pané</li> <li>- Epinards et pommes de terre</li> <li>- Emmental / Yaourt aromatisé</li> <li>- Nappé caramel</li> </ul>





# MENUS CANTINE

## MOIS DE MAI / JUIN 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 11 au 15 Mai 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine mayonnaise</li> <li>- Lasagnes</li> <li>- Fromage blanc sucré</li> <li>- Gaufrette praliné</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates</li> <li>- Paupiette de veau, sauce charcutière</li> <li>- Courgettes à la provençale / Purée</li> <li>- Cantafrais</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	 <p>ASCENSION</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de campagne</li> <li>- Gratiné de poisson au fromage</li> <li>- Purée de brocolis</li> <li>- Suisse aromatisé</li> <li>- Beignet fourré aux pommes / Fruit de saison</li> </ul>
Du 18 au 22 Mai 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Escalope de volaille, Vallée d' Auge</li> <li>- Pâtes</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Cocktail de fruits / Yaourt aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis, beurre / Médail- lon de surimi mayonnaise</li> <li>- Saucisses Knack</li> <li>- Lentilles</li> <li>- Rondelé ail et fines her- bes</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres, maïs</li> <li>- Chili con carné</li> <li>- Potatoe rotty</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Carré brownies</li> <li>« maison »</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé</li> <li>- Poisson pané</li> <li>- Choux fleurs bécha- mel / Blé aux p' tits lé- gumes</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Compte de pommes / Crème dessert vanille</li> </ul>
Du 25 au 29 Mai 2015	 <p>PENTECOTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Poulet rôti</li> <li>- Choux de Bruxelles, carottes / Purée</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Dany chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Jambon grill, sauce tomate</li> <li>- Pâtes</li> <li>- Carré de l' Est</li> <li>- Gâteau basque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté de foie</li> <li>- Boulettes de poisson, sauce crustacés</li> <li>- Semoule / Courgettes provençales</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>
Du 01 au 05 Juin 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Friand au fromage</li> <li>- Rôti de porc marengo</li> <li>- Haricots lingots</li> <li>- Brie</li> <li>- Liégeois vanille / Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Steak hâché, sauce barbecue</li> <li>- Gratin de légumes sa- franés / Haricots verts</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Jambonette de pou- let rôti</li> <li>- Riz / Cèleri braisé</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pamplermousse</li> <li>- Sauté de bœuf à la bourguignonne</li> <li>- Pomme vapeur</li> <li>- Vache qui rit</li> <li>- Gâteau aux pommes « maison »</li> </ul>

# MENUS CANTINE

## MOIS DE JUIN / JUILLET 2015

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 08 au 12 Juin 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Saucisses de Toulouse</li> <li>- Poêlée méridionale</li> <li>- Suisse aromatisé</li> <li>- Fruit de saison / Liégeois chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betteraves vinaigrette</li> <li>- Tandoori de volaille</li> <li>- Haricots beurre</li> <li>- Camembert</li> <li>- Glace</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates vinaigrette</li> <li>- Hachis parmentier</li> <li>- Suisse sucré</li> <li>- Cake saveur d'orange « maison »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ballotine de volaille</li> <li>- Dos de colin, sauce cressonnette</li> <li>- Beignets de brocolis / Riz</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Fruit de saison / Semoule au lait « maison »</li> </ul>
Du 15 au 19 Juin 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pamplermousse / Carottes râpées</li> <li>- Grignotines de porc, sauce diable</li> <li>- Flageolets, haricots verts</li> <li>- Yaourt pulvé</li> <li>- Petits beurres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres vinaigrette</li> <li>- Cheese Burger</li> <li>- Purée</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Glace</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Médaillon de surimi mayonnaise</li> <li>- Jambon</li> <li>- Pâtes</li> <li>- Yaourt aromatisé</li> <li>- Dany vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Flamiche volaille et p'tits légumes « maison »</li> <li>- Macaronis / Salade verte</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Gâteau au chocolat « maison »</li> </ul>
Du 22 au 26 Juin 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe au fromage</li> <li>- Poulet basquaise</li> <li>- Haricots verts / Pommes vapeur</li> <li>- Fondu président</li> <li>- Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâté coupelle</li> <li>- Raviolis</li> <li>- Camembert</li> <li>- Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concombres vinaigrette</li> <li>- Couscous</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Filet de poisson meunière</li> <li>- Choux fleurs béchamel / Riz</li> <li>- Carré de l'Est</li> <li>- Flan pâtissier « maison »</li> </ul>
Du 29 Juin au 03 Juillet 2015	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade basque</li> <li>- Cordon bleu</li> <li>- Petit pois, carottes</li> <li>- Brie</li> <li>- Crème dessert chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carottes, chou blanc rémoulade</li> <li>- Steak de saumon cressonnette</li> <li>- Purée</li> <li>- Yaourt sucré</li> <li>- Fruit de saison / Fromage blanc sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melon</li> <li>- Steak hâché de veau, sauce barbecue</li> <li>- Tortis</li> <li>- Pyrénées</li> <li>- Muffin pépites de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates vinaigrette</li> <li>- Rôti de porc froid</li> <li>- Chips</li> <li>- Bûchette</li> <li>- Dany vanille</li> </ul>



**BONNES VACANCES A TOUS !**