

MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 MAI 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade de riz arlequin</u>	<u>Tomates vinaigrette balsamique estragon</u>		<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Saucisson à l'ail et cornichon s/p : œuf dur mayonnaise</u>
<u>Croustillants de poisson et citron</u>	<u>Poulet sauce paprika</u>  Marmite de poisson à l'orientale	FERIE	<u>Burger de veau au jus</u>  Omelette sauce basquaise	<u>Rôti de bœuf et ketchup</u>  Filet de colin meunière et citron
<u>Courgettes à la provençale</u>	 <u>Carottes</u>		<u>PDT noisettes</u>	<u>Purée de pommes de terre</u>
<u>Fromage frais fruité</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		<u>Vache qui rit</u>	<u>Gouda</u>
<u>Fruit 1</u>	<u>Tarte au flan</u>		<u>Glace mister freeze</u>	 <u>Fruit 1</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
GALETTE GEANTE YAOURT AROMATISE JUS DE POMME	BAGUETTE GOUDA  FRUIT DE SAISON		BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT LAIT  FRUIT DE SAISON	CROISSANT YAOURT NATURE ET SUCRE JUS DE RAISIN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Nouvelle recette

MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2019



			Angola	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Céleri vinaigrette</u>	<u>Salade de pommes de terre navigote</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	 <u>Salade Limao (SV, fenouil, sauce citronnée)</u> 	<u>Betteraves vinaigrette</u>
<u>Sauté de porc sauce romarin</u> s/p : <u>sauté de dinde</u>	<u>Filet de merlu sauce hollandaise</u>	<u>Sauté de bœuf stroganof</u>	 <u>Pain de poisson sauce tomate</u> 	<u>Boulettes de bœuf sauce brune</u>
Marmite sauce safran		Pavé de colin sauce vierge		Boulettes de soja sauce tomate
<u>Blé</u>	 <u>Haricots verts persillés</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Purée de carotte</u>
<u>Vache Picon</u>	<u>Coulommiers</u>	 <u>Fromage blanc et sucre</u>	 <u>Mimolette</u>	<u>Camembert</u>
<u>Mousse au chocolat au lait</u>	<u>Compote tous fruits</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Banane sauce chocolat</u>	<u>Fruit 1</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
BAGUETTE ET BEURRE CONFITURE COMPOTE POMME CASSIS	CEREALES LAIT NATURE FRUIT DE SAISON	BAGUETTE GOUDA  FRUIT DE SAISON	MADELEINE FROMAGE BLANC NATURE ET SUCRE COMPOTE DE POMME	SABLES LAIT CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



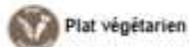
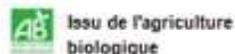
Nouvelle recette

MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MAI 2019



		Fête des voisins		C'EST LA FÊTE	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Macédoine vinaigrette</u>	 <u>Salade verte vinaigrette</u>	 <u>Rillettes au thon et vache qui rit</u>	 <u>Cour'slaw (courgettes et carottes râpées)</u>	
<u>Emietté de thon sauce tomate</u>	<u>Couscous boulettes mouton</u>	<u>Rôti de bœuf et sauce bearnaise</u>	<u>Wings de poulet sauce barbecue</u>	<u>Omelette sauce basquaise</u>	
	<u>Quenelles de brochet sauce Nantua</u>	<u>Tarte au fromage</u>	<u>Nuggets de poisson</u>		
<u>Riz</u>	<u>Semoule</u>	<u>Purée de courgette</u>	 <u>Carottes bâtonnets</u>	 <u>Tortis</u>	
<u>Chanteneige</u>	<u>Yaourt nature sucré</u>	<u>Tomme blanche</u>	<u>Fromage blanc et sucre</u>	<u>Mimolette</u>	
<u>Liégeois vanille</u>	<u>Fruit 1</u>	 <u>Tarte flan aux fruits rouges</u> 	<u>Pêche gourmande (crème anglaise et chantilly)</u>	<u>Petit pot de glace vanille fraise</u>	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	
PAIN AU LAIT	BAGUETTE	PETIT BEURRE	BAGUETTE ET BEURRE	MADELEINE	
LAIT	CAMEMBERT	FROMAGE FRAIS SUCRE	BARRE DE CHOCOLAT	FROMAGE FRAIS FRUIT	
COMPOTE DE POMME	 FRUIT DE SAISON	JUS DE RAISIN	 FRUIT DE SAISON	JUS D'ORANGE	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

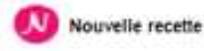
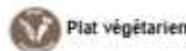
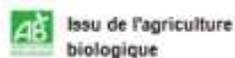


MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 MAI 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Concombre vinaigrette</u>	<u>Melon</u>	 <u>Salade de PDT niçoise (HV, tomate, thon, olive)</u>		<u>Tomate vinaigrette</u>
<u>Sauté de bœuf stroganoff</u>	<u>Aiguillettes de poulet sauce curry</u>	<u>Emincé de dinde au jus</u>	<u>Férié</u>	<u>Poisson pané et citron</u>
Filet de colin sauce aigre douce	Crispidor	Duo de poissons sauce coco gingembre		
<u>Boulgour</u>	<u>PDT noisettes</u>	<u>Pommes vapeur</u>		<u>Pépinettes sauce tomate</u>
 <u>Brie</u>	<u>Fromage frais sucré</u>	<u>St Nectaire AOP</u>		<u>Vache Picon</u>
<u>Crème dessert vanille</u>	<u>Donuts</u>	<u>Fruit 1</u>		 <u>Compote de pommes</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
PAIN AU LAIT BARRE CHOCOLAT COMPOTE DE POMME	BAGUETTE ET CONFITURE JUS D'ORANGE  FRUIT DE SAISON	PETIT BEURRE FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE RAISIN		 MADELEINE SIROP GRENADINE FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

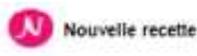
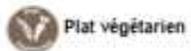
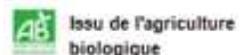


MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 JUIN 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade haricots rouge et maïs texane</u>	<u>Tomates vinaigrette ciboulette</u>	<u>Accras de morue</u>	 <u>Carottes râpées vinaigrette</u>	<u>Salade iceberg vinaigrette</u>
<u>Aiguillettes de poulet au curry</u>  Marmite sauce provençale	<u>Filet poisson meunière et ketchup</u>	<u>Rôti de bœuf au jus aux herbes</u>  Suprême de colin sauce basilic	<u>Jambon blanc s/p : jambon de dinde</u>  Omelette aux fines herbes	<u>Paëlla de la mer</u>
<u>Petits pois</u>	 <u>Coquillettes</u>	<u>Printanière de légumes</u>	<u>Purée de patate douce</u>	<u>Riz paëlla</u>
<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Fraidou</u>	<u>Fromage blanc et sucre</u>	<u>Emmental</u>	<u>Coulommiers</u>
<u>Fruit 1</u>	<u>Petit pot de glace vanille chocolat</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Compote pomme abricot</u>	 <u>Milk shake à la fraise</u> 
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
CROISSANT JUS DE POMME  FRUIT DE SAISON	BAGUETTE VACHE PICON COMPOTE DE POMME	CEREALES LAIT CHOCOLAT JUS DE RAISIN	PETIT BEURRE FROMAGE FRAIS FRUITE  FRUIT DE SAISON	BAGUETTE ET BEURRE CONFITURE FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

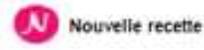
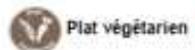
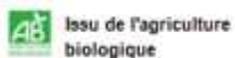


MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 JUIN 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>Pois chiche vinaigrette</u>	<u>Tomate croq sel</u>	<u>Melon</u>	<u>Taboulé</u>
<b>Férié</b>	<u>Sauté de porc sauce Esterel</u> <u>s/p : sauté de dinde</u>	<u>Merguez</u>	<u>Cordon bleu</u>	<u>Parmentier de poisson aux</u> <u>courgettes</u>
	Dés de poisson sauce portugaise	Marmite sauce safran	Quenelle sauce curry	
	<u>Haricots vert persillés</u>	 <u>Semoule sauce tomate</u>	<u>Gratin de chou fleur et pdt</u>	
	 <u>Yaourt nature et sucre</u>	<u>Petit moulé aux fines herbes</u>	<u>Edam</u>	<u>Camembert</u>
	<u>Fruit 1</u>	<u>Liégeois chocolat</u>	  <u>Smoothie abricot banane</u>	<u>Fruit 1</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	SABLES JUS D'ORANGE  FRUIT DE SAISON	CEREALE GOUTER LAIT CHOCOLAT COMPOTE DE POMME	BAGUETTE ET BEURRE BARRE CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON	MADELEINE YAOURT NATURE ET SUCRE JUS DE POMME

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

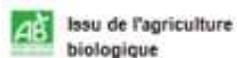


MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 JUIN 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Macédoine et mayonnaise</u>	<u>Tomate vinaigrette</u>	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Concombre vinaigrette à la tomate</u> 	<u>Melon jaune</u>
<u>Poisson blanc sauce aux légumes d'été</u>	<u>Boulettes de mouton sauce catalane</u>  Boulettes de soja sauce niçoise	<u>Estouffade de bœuf provençale</u>  Filet de colin sauce crevettes	<u>Chesseburger</u>  Fishburger	<u>Croustillant de poisson et citron</u>
<u>Penne</u>	 <u>Semoule</u>	<u>Brocolis sauce blanche</u>	<u>PDT noisettes</u>	<u>Duo de courgette, riz, béchamel au parmesan</u>
 <u>Fromage blanc et sucre</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Tomme Noire</u>	<u>Fromage frais fruité</u>	<u>Saint-Bricet</u>
<u>Fruit 1</u>	<u>Compote pomme framboise</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Eclair chocolat</u>	<u>Flan nappé caramel</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
PAIN CHOCOLAT LAIT NATURE JUS D'ORANGE	GAUFRETTE NOISETTE YAOURT NATURE ET SUCRE  <u>FRUIT DE SAISON</u>	BAGUETTE ET BEURRE BARRE CHOCOLAT COMPOTE POMME FRAMBOISE	 BAGUETTE GOUDA <u>FRUIT DE SAISON</u>	PETIT BEURRE FROMAGE FRAIS FRUITE JUS DE POMME

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Plat végétarien



Plat du chef



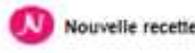
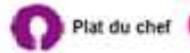
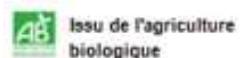
Nouvelle recette

MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 JUIN 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Salade de tomates vinaigrette</u>	<u>Pamplemousse et sucre</u>	 <u>Cake tomate feta basilic aux graines de courges et sauce fromage blanc</u>	 <u>Dips de carotte houmous pesto</u>	<u>Rillettes de sardine céleri</u>
<u>Emincé de volaille kebab</u>	<u>Quenelle sauce nantua</u>	<u>Filet de merlu sauce créole</u>	<u>Hot dog s/p : Hot dog de volaille</u>	<u>Rôti de bœuf mayonnaise</u>
Suprême de colin sauce orientale			Wrap au thon	Omelette au fromage
<u>PDT noisettes</u>	<u>Riz</u>	<u>Jardinière de légumes</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Ratatouille</u>
<u>Vache Picon</u>	<u>Edam</u>	<u>Fromage frais sucré</u>	 <u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Tomme blanche</u>
<u>Lait gélifié saveur vanille</u>	<u>Compote pomme cassis</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Beignet aux pommes</u>	<u>Fruit 1</u>
	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
BAGUETTE ET PATE A TARTINER	PAIN AU LAIT	BAGUETTE	MADELEINE	BAGUETTE ET CONFITURE
LAIT	YAOURT NATURE ET SUCRE	GOUDA	BARRE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE
COMPOTE POMME BANANE	 <u>FRUIT D E SAISON</u>	JUS DE RAISIN	 <u>FRUIT DE SAISON</u>	JUS D'ORANGE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU SCOLAIRE CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 01 AU VENDREDI 05 JUILLET 2019



Repas froid

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Concombres vinaigrette à la menthe</u>	<u>Mortadelle et cornichon</u> s/p : sardine et citron	<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Melon jaune</u>	 <u>Salade verte vinaigrette</u>
<u>Nugget's de poulet et ketchup</u>  Suprême de colin aux petits légumes	<u>Marmite de poisson sauce persane</u>	<u>Goulasch de bœuf</u>  Tarte aux légumes	<u>Moelleux de poulet au jus</u>  Poisson pané et citron	<u>Jambon blanc</u> s/p : jambon de dinde  Pavé de poisson sauce tartare
 <u>Riz</u>	<u>Poêlée provençale</u>	<u>Carottes persillées et pdt</u>	<u>Epinards à la crème</u>	 <u>Taboulé</u>
<u>Brie</u>	<u>Yaourt nature sucré</u>	<u>Fromage frais sucré</u>	<u>Vache qui rit</u>	<u>Tomme grise</u>
<u>Glace mister freeze</u>	<u>Fruit 1</u>	<u>Fruit 1</u>	  <u>Cake framboise et chocolat</u>	<u>Fromage blanc au coulis d'abricot</u>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
CEREALES CHOCOLAT  LAIT   FRUIT DE SAISON	BAGUETTE  EMMENTAL  JUS D'ORANGE	BAGUETTE ET MIEL  JUS DE POMME  COMPOTE POMME FRAISE	BAGUETTE ET CONFITURE  FROMAGE FRAIS SUCRE   FRUIT DE SAISON	CROISSANT  BARRE CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

