

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 5 AU 9 MAI

### LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

### MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

### JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

### VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 12 AU 16 MAI

### LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- PATES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

### MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- DONUT AU SUCRE

### JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX POMMES

### VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 19 AU 23 MAI

### LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC BRAISÉE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YOUT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

### MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

### JEUDI

- BETTERAVE VINAIGRETTE MAISON
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

### VENDREDI

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 26 AU 30 MAI

### LUNDI

- ENDIVES AUX POMMES
- TEDDY CHEESE (PATE FARCIE BIO)
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

### MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- DUO DE CÉLERIS RAVES ET POMMES DE TERRE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

### JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

### VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- BOULES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE
- COQUILLETES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 2 AU 6 JUIN

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

### MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

### MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

### JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

### VENDREDI

- TOMATES MOZARELLA VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS SAUCE AU BLEU
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 9 AU 13 JUIN

### LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

### MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE À LA MANGUE

### JEUDI

- MELON
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLAGE DE CÉRÉALES ET LÉGUMES SECS
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

### VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 16 AU 20 JUIN

### LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI DE POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- TOMATES SAUCE VINAIGRETTE MAISON
- PÂTES BOULES DE BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

### MERCREDI

- RIZ POIVRONS TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- ÉPINARDS HACHÉS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- DONUT AU SUCRE

### JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX POMMES

### VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ POÊLÉ AUX LÉGUMES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 23 AU 27 JUIN

### LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉMINCÉ DE PORC BRAISÉ
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

### MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L' Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- RATATOUILLE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

### JEUDI

- ASPERGES À LA VINAIGRETTE
- QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

### VENDREDI

- PASTÈQUE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- FLAN AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- TEDDY CHEESE (PÂTE FARCIE) BIO
- TOMATES PROVENÇALES
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

### MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
- KIRI
- FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

- MELON
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

### JEUDI

- CONCOMBRES À LA CRÈME
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT

### VENDREDI

- ROULÉ DE SURIMI À LA MAYONNAISE
- BOULES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE
- COQUILLETTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 7 AU 11 JUILLET

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AUX FRAISES

### MARDI

- SALADE GRECQUE
- CHIPOLATA
- PURÉE DE CHOU FLEUR
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

### MERCREDI

- SALADE DE HARICOLTS VERTS  
SAUCE VINAIGRETTE
- DOS DE COLIN SAUCE  
HOLLANDAISE
- PETITS POIS À L'ÉTUVÉE
- YAOURT BIO
- CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

### JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON  
TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX  
OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMOTE DE POMME ALLÉGÉE

### VENDREDI

- TOMATES MOZARELLA  
VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**