

Semaine du 23 au 29 avril 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées (L) au citron	Taboulé	Betteraves au cerfeuil	Salade verte BIO 
  Sauté de bœuf sauce bordelaise	 Aiguillettes de poulet sauce bressane	Quenelles sauce financière	Pavé de colin sauce basquaise
Pommes vapeur BIO 	Haricots beurre	Riz BIO 	Polenta crémeuse
Gouda	Yaourt nature	Emmental	Fraidou
Lacté chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Compote du chef pomme-abricot 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 30 avril au 06 mai 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	FERIE	Pépinettes au pistou	 Concombres BIO à la vinaigrette
 Sauté de dinde sauce kebab		Filet de merlu au coulis de légumes du soleil	Tortelloni 4 fromages
Semoule		Duo de courgettes	/
 Yaourt nature BIO (L) 		 Fourme AOC  Fruit de saison BIO (L) 	Saint Paulin
Fruit de saison			Purée de pêches

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 07 au 13 mai 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos			
 Steak haché de Bœuf sauce échalote			
Pommes noisettes			
Yaourt nature BIO 			
Compotée de pommes			
	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 14 au 20 mai 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI Le Mexique	VENDREDI
 Salade de PDT à l'estragon	Céleri vinaigrette	 Tomate, avocat, chips tortilla	 Lentilles BIO à l'échalote
Haut cuisse de poulet sauce Chasseur	Pavé de colin sauce persane	 Chili con carne	Croustillants de poisson
Chou-fleur persillé	Macaroni	Riz BIO 	Courgettes fraîches provençales
Coulommiers	Gouda BIO 	Fromage blanc (indiv)	Saint môret
Fruit de saison BIO 	Crème dessert vanille	Brownie mexicain du chef 	Fruit de saison (L) 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 21 au 27 mai 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p>Radis roses au beurre</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette à l'ancienne </p>	<p>Salade verte BIO (L)  </p>
	<p>Marmite de poisson à la crème</p>	<p>Couscous à l'orientale</p>	<p> Escalope de dinde sauce moutarde</p>
	<p> Epinards BIO à la béchamel</p>	<p>Semoule</p>	<p>Carottes persillées </p>
	<p>Vache Picon</p>	<p>Edam</p>	<p>Yaourt (L) à l'abricot </p>
	<p>Beignet à la framboise</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au chocolat du chef </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 28 mai au 03 juin 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz BIO niçoise </p> <p>Filet de lieu façon bouillabaisse</p> <p>Ratatouille mijotée</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes BIO (L) râpées  </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis</p> <p>Kiri</p> <p>Roulé à la myrtille</p>	<p>Chou BIO (L) bicolore  </p> <p> Sauce bolognaise</p> <p>Spaghetti</p> <p>et emmental râpé</p> <p>Purée de pommes fraises</p>	<p>Melon</p> <p>Quenelles natures sauce armoricaine</p> <p>Riz BIO </p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 04 au 10 juin 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	 Printemps du BIO  		
 Céleri rémoulade Rôti de dinde sauce barbecue	   Salade lentilles BIO (L) Sauté de boeuf BIO (L) aux olives	 Salade verte (L) Paëlla (Riz BIO) 	Mortadelle Filet de lieu au coulis de poivrons Semoule  Saint Nectaire AOC
Coquillettes BIO 	Carottes persillées BIO 	Fromage blanc (indiv)	Fruit de saison BIO 
Croc'lait	 Yaourt BIO (L) 	Cubes de pêches au sirop léger	
Purée de pommes bananes	  Fruit de saison BIO (L)		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 11 au 17 juin 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de Pommes de terre BIO	Pastèque	Pizza reine	 Concombres BIO en salade
 Aiguillettes de poulet sauce curry	Duo de colin-saumon à la crème d'aneth	<i>SP : Crêpe au fromage</i>  Rôti de bœuf froid & ketchup	Burger de veau sauce forestière
Poêlée légumes d'été	Blé au beurre	Petits pois	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Emmental BIO 	Brie	Vache qui Rit
Fruit de saison	Compote tutti frutti	 Fruit de saison BIO (L) 	 Smoothie abricot banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 18 au 24 juin 2018

Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI FETE DE LA MUSIQUE	VENDREDI MENU TOUT BIO
Radis roses au beurre	 Macédoine BIO mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette crémeuse	 Tortis BIO 3 couleurs
Pavé de colin sauce ciboulette	Kefta de mouton sauce tomate	Hot dog	  Omelette du Chef BIO (L) aux fines herbes
Cordiale de légumes	Semoule aux raisins	Pommes noisettes	 Courgettes BIO au basilic
 Fromage blanc BIO (indiv)	 Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé	 Tomme BIO
Crêpe à la fraise	Fruit de saison	Madeleine longue	  Fruit de saison BIO (L)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 25 au 01 juillet 2018



Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé BIO aux feuilles de menthe   Estouffade de Bœuf Carottes persillées Yaourt (L) au citron  Fruit de saison (L) 	  Concombres BIO (L) à la vinaigrette  Aiguillettes de poulet au jus Purée de pommes de terre Edam Crème dessert au caramel	 REPAS FROID  Cake du Chef aux poivrons façon niçois Salade de PDT haricots verts au thon et œuf Carré Fruit de saison BIO 	 Melon  Steak haché de Bœuf sauce provençale Riz BIO  Kiri Compote du Chef pomme-pêche 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 02 au 08 juillet 2018



Ecole de Valencin



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances !
Haricots verts vinaigrette	 Courgettes râpées BIO au curry	 Salade verte BIO (L) 	Tomate croc'sel
Saucisses chipolatas <i>SP : Saucisse de volaille</i>	 Cuisse de poulet rôtie au thym	Raviolis de saumon	Sandwich Bagnat
Lentilles BIO au jus 	Ratatouille mijotée	/	Chips
Fromage des Pyrénées	Fromage blanc	& emmental râpé	Camembert BIO 
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Purée de fruits	Abricots

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits