

# MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

## Menu Valencin

|                 | Du 02 mai AU 06 mai  | Du 09 mai AU 13 mai   | Du 16 mai AU 20 mai   | Du 23 mai AU 27 mai  |
|-----------------|--|---|---|--|
| <b>LUNDI</b>    | Salade de haricots verts<br>Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves)**<br>Yaourt nature<br><b>REPAS VEGETARIEN</b> Fruit de saison                   | Radis émincés Légumerie<br>Emincé de volaille Label Rouge marengo<br>Semoule<br>Edam<br>Compote de pommes bananes (ind)                         | Salade de pâtes<br>Poulet Label Rouge au thym et citron<br>Carottes sautées aux oignons<br>Brie<br>Fruit de saison                                  | Salade verte Légumerie<br>Quenelles locales sauce blanche<br>Epinards hachés<br><b>REPAS VEGETARIEN</b> Vache Picon<br>Gâteau de semoule nappé caramel (ind) |
| <b>MARDI</b>    | Salade verte Légumerie<br>Sauté de porc aux olives* / de volaille<br>Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes)<br>Samos<br>Crème dessert (ind) | Salade de pommes de terre<br>Filet de colin sauce crème<br>Poêlée de courgettes fraîches Légumerie<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit de saison | Salade de tomates fraîches Légumerie<br><b>REPAS VEGETARIEN</b> Pavé fromager<br>Choux fleurs béchamel<br>Fromage blanc nature<br>Tarte au chocolat | Salade de haricots verts<br>Macaronis à la carbonara* ** / de volaille<br>Cantal AOP<br>Fruit de saison  |
| <b>JEUDI</b>    | Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie<br>Sauté de bœuf au jus<br>Potatoes<br>Montboissié<br>Compote de pommes (ind)   | Carottes fraîches râpées Légumerie<br>Chili végétarien (sans viande)<br>Riz créole<br>Brique de vache du Forez<br>Compote de poires (ind)       | Macédoine mayonnaise<br>Saucisse de Toulouse* / de volaille<br>Lentilles au jus<br>Vache qui rit<br>Fruit de saison                                 | Pont de l'Ascension  |
| <b>vendredi</b> | Salade de tomates fraîches Légumerie<br>Beignet de poisson<br>Petits pois au jus<br>Fromage blanc nature<br>Gâteau du chef aux pépites de chocolat                       | Salade de boulghour<br>Paupiette de veau à la moutarde<br>Duo de haricots verts et beurres<br>Yaourt aromatisé<br>Fruit de saison               | Melon jaune<br>Bourride de poisson et ses légumes<br><b>AU BORD DE LA MER</b> Fromage de brebis<br>Nid d'abeille                                    |  |

Menu Valencin

La fête des fruits et légumes frais



|                 | Du 30 mai AU 03 juin   | Du 06 juin AU 10 juin  | Du 13 juin AU 17 juin  |
|-----------------|--|--|--|
| <b>lundi</b>    | Tomates à la croque<br>Hachis parmentier **<br>Fromage les Fripons<br>Compote pommes bananes (ind)   | lundi de pentecôte   | Salade de pommes de terre<br>Boulettes d'agneau sauce tomate<br>Courgettes fraîches persillées Légumerie<br>Petit suisse aromatisé<br>Ananas frais |
| <b>mardi</b>    | Melon<br>Galette sarrasin lentilles poireaux<br>REPAS VEGETARIEN Farfalles à la tomate<br>Vache qui rit<br>Crème vanille (ind)   |  | Betteraves en salade<br>Sauté de bœuf aux 4 épices<br>Semoule<br>Mimolette<br>Fruit de saison  |
| <b>jeudi</b>    | Taboulé<br>Poisson pané<br>Courgettes fraîches béchamel Légumerie<br>Fromage blanc nature<br>Fruit de saison   | Pastèque<br>Canelonis à la tomate**<br>Chanteneige<br>Flan au chocolat (ind)   | Salade verte Légumerie<br>Poisson meunière<br>Petits pois au jus<br>Yaourt nature<br>Gâteau du chef aux framboises spéculos                        |
| <b>vendredi</b> | Salade verte Léaumerie<br>Cheese burger<br>Potatoes<br>Brownie du chef et crème anglaise   | Macédoine de légumes<br>Œufs durs sauce basquaise<br>Tortis<br>Tomme du Trièves et local<br>Fruit de saison                                      | Melon<br>Chipolatas */ de volaille<br>Riz aux petits légumes<br>Emmental<br>Compote de pommes fraises (ind)  |
|                 | Du 20 juin AU 24 juin  | Du 27 juin AU 01 juillet   | Du 04 juillet AU 08 juillet  |
| <b>lundi</b>    | Salade de pois chiches à la marocaine<br>Aiguillettes de poulet au curry<br>Carottes persillées<br>Petit suisse aromatisé<br>Fruit de saison                           | Salade de blé à l'orientale<br>Emincé de volaille Label rouge au paprika<br>Brocolis béchamel<br>Fraidou<br>Fruit de saison                      | Pastèque<br>Thon (stock tampon)<br>Salade de riz<br>Brie<br>Compote de pommes bananes (ind)  |
| <b>mardi</b>    | REPAS FROID Radis émincés Légumerie<br>Œufs durs mayonnaise<br>Salade de pommes de terre (accompagnement)<br>REPAS VEGETARIEN Vache qui rit<br>Compote de poires (ind) | Salade verte Légumerie<br>Sauté de bœuf aux oignons<br>Lentilles au jus<br>Tomme grise<br>Compote (Stock Tampon)                                 | Boullghour en salade<br>Quenelles et locales sauce tomate<br>Petits pois au jus<br>Yaourt nature<br>REPAS VEGETARIEN Fruit de saison               |
| <b>jeudi</b>    | Macédoine mayonnaise<br>Paupiette de veau sauce forestière<br>Boullghour<br>Cantal AOP<br>Fruit de saison  | Taboulé<br>Pizza fraîche au fromage<br>Salade de haricots verts (stock tampon)<br>REPAS VEGETARIEN Petit suisse BIO aromatisé<br>Fruit de saison | REPAS DE FIN D'ANNÉE Club sandwich au fromage<br>Chips<br>Yaourt à boire<br>Gâteau du chef aux pépites de chocolat                                 |
| <b>vendredi</b> | Tomates fraîches en salade Légumerie<br>Calamars à la romaine<br>Ratatouille fraîche Légumerie<br>Yaourt nature<br>Gâteau du chef au citron                            | Entrée Betteraves (Stock tampon)<br>Moules sauce crème<br>Pommes de terre rissolées<br>Camembert<br>Crème au chocolat (stock tampon)             | BONNES VACANCES  |