

MENUS '4 SAISONS' | DU 03 mai 2021 AU 28 mai 2021

Menu Saint Georges

	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai	Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai
Lundi	<p>Betteraves cuites en salade</p> <p>Filet de colin sauce oseille</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Aiguillettes panées de blé emmental</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Sauté de veau au paprika</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>
Mardi	<p>Carottes râpées sauce agrumes</p> <p>Sauce bolognaise végétale</p> <p>Macaroni et râpé</p> <p>Tomme de Lozère</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de lieu sauce curry</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Comté AOP</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Lozère *</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Fraidou</p> <p>Glace en bâtonnet</p>	
Mercredi	<p>Salade verte</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Camembert</p> <p>Donuts</p>	<p>Feuilletté au chèvre</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo d'haricots verts en salade</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de hoki sauce julienne</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Concombre en salade</p> <p>Couscous**</p> <p>Semoule et Légumes couscous</p> <p>Carré frais</p> <p>Glace en pot</p>	<p>Ascension</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de colin sauce rouille</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>MASSILIA (MARSEILLE) Tropézienne</p>	<p>Pastèque (HO)</p> <p>Picaussel sauce tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pommes fraises</p>
Vendredi	<p>Salade de pâtes</p> <p>Stifado de bœuf</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Taboulé Libannais</p> <p>Boulettes de blé façon thaï</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu USA</p>

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron

 Repas Végétariens



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 mai 2021 AU 06 juillet 2021

Menu Saint Georges

	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
lundi	<p>Betteraves en salade Pané de blé fromage et épinards Boulghour aux petits légumes Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Mais et tomates en salade Filet de poulet à la provençale Courgettes basquaise Edam Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette Risotto aux lentilles et courgettes ** P'tit cottentin nature Compote de pommes du chef</p>
mardi	<p>Salade verte Chickenwings et sauce barbecue Potatoes Fromage blanc Ananas au sirop Melon ho</p> <p>MENU TEX MEK</p>	<p>Pastèque Omelette du chef Carottes vichy Fromage blanc battu Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches à la marocaine Pilon de poulet Ratatouille fraîche Yaourt sucré Fruit de saison</p>
mercredi	<p>Rôti de porc à la moutarde * Trio de légumes (carottes, courgettes, salsifis) Choucroute Crème dessert chocolat</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette Sauté de veau aux herbes de provençales Pommes vapeurs Camembert Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise Filet de lieu crème safranée Semoule Emmental Fruit de saison</p>
jeudi	<p>Tomates en salade Filet de colin sauce citron Tortis Lou Mirabel Glace en pot</p>	<p>Crêpe au fromage Chipolata * Petit pois au jus Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Salade de saison Moussaka de courgette ** Fromage blanc Gâteau aux noisettes maison</p>
vendredi	<p>Carottes râpées vinaigrette Estouffade de bœuf Tian de légumes Petit suisse aromatisé Gâteau du chef pâte à tartiner</p>	<p>Radis et beurre Cœur de merlu sauce basquaise Blé aux oignons Yaourt local nature Ile flottante</p>	<p>Tomates croq'sel Goulash Hongrois Ebly Plateau de fromages Glace en bâtonnet</p>
	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
lundi	<p>Pastèque Blanquette de poisson Boulghour aux oignons Carré frais Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Melon Couscous végétal Tartare nature Compote de pommes (ST)</p>	<p>Salade de haricots verts Calamars à la romaine sauce tartare Riz et ratatouille Camembert Fruit de saison</p>
mardi	<p>Repas froid Carottes râpées Saucisse knack Salade de pâtes au basilic (accompagnement) Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Coupelle de pâte de volaille (ST) Aiguillette de poulet au romarin Gratin de choux fleur Emmental Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à la tomate Omelette du chef Légumes façon wok Petit suisse aromatisé Fruit de saison</p>
mercredi	<p>Salade verte Hachis parmentier du chef** Brie Pêches au sirop</p>	<p>Salade de lentilles Filet de colin à la crème Carottes et champignons sautés Fromage blanc Fruit de saison</p>	
jeudi	<p>Ceuf dur mayonnaise Tortellinis épinards ricotta sauce tomate** Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Tomates en salade Ravioli et râpé** (ST) Coulommiers Glace en pot</p>	
vendredi	<p>Pizza au fromage du chef Sauté de veau aux olives Haricots verts persillés Cantal AOP Fruit de saison</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>	

MENUS '4 SAISONS' | DU 03 mai 2021 AU 28 mai 2021

Menu Saint Georges alternatif

	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai	Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai
Lundi	<p>Betteraves cuites en salade</p> <p>Filet de colin sauce oseille</p> <p>Riz de camargue IGP</p> <p>Yaourt nature local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à l'orientale</p> <p>Aiguillettes panées de blé emmental et ketchup</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis croc'sel</p> <p>Boulette tomate mozza sauce poivre</p> <p>Coquillettes et râpé</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Lundi de Pentecôte</p>
Mardi	<p>Carottes râpées sauce agrumes</p> <p>Sauce bolognaise végétale</p> <p>Macaroni et râpé</p> <p>Tomme de Lozère</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de lieu sauce curry</p> <p>Pomme de terre sautées</p> <p>Comté AOP</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de lieu sauce crème</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Fraidou</p> <p>Glace en bâtonnet</p>	
Mercredi	<p>Salade verte</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Brocolis braisés</p> <p>Camembert</p> <p>Donuts</p>	<p>Feuilletté au chèvre</p> <p>Galette à la provençale sauce tomate</p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo d'haricots verts en salade</p> <p>Pavé fromager et ketchup</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Filet de hoki sauce julienne</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Concombre en salade</p> <p>Couscous végétal</p> <p>Semoule et Légumes couscous</p> <p>Carré frais</p> <p>Glace en pot</p>	<p>Ascension</p>	<p>Melon</p> <p>Filet de colin sauce rouille</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>MASSILIA (MARSEILLE) Tropézienne</p>	<p>Pastèque (HO)</p> <p>Picaussel sauce tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pommes fraises</p>
	Vendredi		<p>Salade de pâtes</p> <p>Nuggets végétaux et mayonnaise</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Libannais</p> <p>Boulettes de blé façon thaï sauce moutarde</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

Crudités (entrée ou fruit) : Vert clair

Element protidique : Rouge

Cuidités (légume ou fruit): Vert foncé

Féculents: Marron



MENUS '4 SAISONS' | DU 31 mai 2021 AU 06 juillet 2021

Menu Saint Georges alternatif

	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	Du 14 juin AU 18 juin
lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Pané de blé fromage et épinards et ketchup</p> <p>Bouloghour aux petits légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Maïs et tomate en salade</p> <p>Filet de colin à la provençale</p> <p>Courgettes basquaises</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Risotto aux lentilles et courgettes **</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Compote de pommes du chef</p>
mardi	<p>Salade verte</p> <p>Filet de saumon sauce crème</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Pastèque</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage blanc battu</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Salade de pois chiches à la marocaine</p> <p>Boulette tomate mozza sauce moutarde</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
mercredi	<p>Melon ho</p> <p>Falafel menthe coriandre sauce moutarde</p> <p>Trio de légumes (carottes, courgettes, salsifis)</p> <p>Choucroute</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette</p> <p>Galette végétale sauce crème</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de lieu crème safranée</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
jeudi	<p>Tomates en salade</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Tortis</p> <p>Lou Mirabel</p> <p>Glace en pot</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Nuggets végétaux et ketchup</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de saison</p> <p>Moussaka végétarienne **</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Gâteau aux noisettes maison</p>
vendredi	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Pavé fromager sauce poivre</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Gâteau du chef pâte à tartiner</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Cœur de merlu sauce basquaise</p> <p>Blé aux oignons</p> <p>Yaourt local nature</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tomates croq'sel</p> <p>Hoki sauce citron</p> <p>Ebly</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Glace en bâtonnet</p>
	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	Du 05 juillet AU 09 juillet
lundi	<p>Pastèque</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Bouloghour aux oignons</p> <p>Carré frais</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Melon</p> <p>Couscous végétal</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes (ST)</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Calamars à la romaine sauce tartare</p> <p>Riz et ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
mardi	<p>Repas froid</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de pâtes au basilic (accompagnement)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves en salade (ST)</p> <p>Pavé fromager et mayonnaise</p> <p>Gratin de choux fleur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé à la tomate</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Légumes façon wok</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>
mercredi	<p>Salade verte</p> <p>Boulette de blé façon thaï</p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de colin à la crème</p> <p>Carottes et champignons sautés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	
jeudi	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Tortellinis épinards ricotta sauce tomté**</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates en salade</p> <p>Ravioli et râpé** (ST)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Glace en pot</p>	
vendredi	<p>Pizza au fromage du chef</p> <p>Filet de colin basilic et huile d'olive</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	REPAS DE FIN D'ANNEE	