

# menu

LUNDI 30 AVRIL 2018

ANNIVERSAIRE DE MME BERTHON JEANNE



CHOU FLEUR MIMOSA  
STEAK GRILLE  
FRITE  
CAMEMBERT  
BANANE

POTAGE POLIGNAC  
POISSON FLORENTINE  
BATAVIA  
BUCHE MELANGE  
ENTREMET CHOCOLAT

MARDI 1 MAI 2018

VIENNOISERIE

APERITIF  
ASPERGE VINAIGRETTE  
FONDANT DE POULET FORESTIER  
DUO DE LEGUMES  
ROCQUEFORT  
BAVAROIS

MIXE DE LEGUMES  
QUICHE LORRAINE  
  
SALADE  
VACHE QUI RIT  
FRUITS AU SIROP

MERCREDI 2 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME LOCHON ODILE



SALADE DE TOMATE  
CHIPOLATAS GRILLEES  
PUREE ST GERMAIN  
CHEVRE  
SEMOULE AU CAMEL

POTAGE PARISIEN  
OMELETTE AU FINES HERBES  
LAITUE  
COULOMMIER  
COMPOTE DE PECHE

JEUDI 3 MAI 2018

CAROTTE ET CELERI REMOULADE  
TRIPES A LA MODE DE CAEN  
POMME VAPEUR  
TOME GRISE  
FLAN PATISSIER

POTAGE FRENEUSE  
JAMBON  
HARICOTS VERTS PERSILLES  
CAMEMBERT  
CREME PRALINE

VENDREDI 4 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE M FERRAND MARCEL



RILLETES  
SAUMONETTE SAUCE MOUTARDE  
GRATIN DE FENOUIL  
COULOMMIER  
FRAISES

CONSOMME VERMICELLE  
TARTIFLETTE  
SALADE MELEE  
CHEVRE  
FLAN CITRON

SAMEDI 5 MAI 2018

BROCOLIS RAVIGOTE  
BŒUF BOURGUIGNON  
TORTIS  
BUCHE MELANGE  
POIRE

VELOUTE NIVERNAIS  
TARTE FERMIERE  
LAITUE AILLEE  
ST MORET  
COMPOTE DE POMME

DIMANCHE 6 MAI 2018

VIENNOISERIE

TERRINE DE POISSON  
NOIX DE VEAU ROTIE  
PETITS POIS  
PLATEAU DE FROMAGE  
TARTE AUX FRAISES

POTAGE ARGENTEUIL  
PATE EN CROUTE  
SALADE  
CANTAFRAIS  
FLAMBY

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE  
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE

# menu

LUNDI 7 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME BOZIER SUZANNE



SALADE MIMOSA  
ESCALOPE VIENNOISE  
POMMES SAUTEES  
CAMEMBERT  
RIZ AU LAIT

POTAGE CRECY  
ROTI DE VEAU FROID  
HARICOTS BEURRE  
BUCHE MELANGE  
COMPOTE DE FRUITS

MARDI 8 MAI 2018

VIENNOISERIE

APERITIF  
SAUMON FUME ET SON TOAST  
FILET MIGNON DE PORC ET SES LEGUMES  
CHEVRE DU MARAS  
FORET NOIRE

MIXE DE LEGUMES  
FEUILLETE GARNI  
SALADE  
CARRE PRESIDENT  
CREME DESSERT

MERCREDI 9 MAI 2018

BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE  
CERVELLE MEUNIERE  
PUREE ROSE  
BUCHE MELANGE  
FRUIT

POTAGE PARISIEN  
ŒUF SUR LE PLAT  
LAITUE  
COULOMMIER  
SEMOULE AU CAMEL

JEUDI 10 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME FILLAUD GINETTE



ANNIVERSAIRE DE M. COUVRAT GILBERT



VIENNOISERIE

APERITIF  
FOIE GRAS CONFITURE D'OIGNON  
GIGOT ROTI  
FLAGEOLETS  
REBLOCHON  
NOUGAT GLACE ET SON COULIS

POTAGE CELERI  
LASAGNE BOLOGNAISE  
SALADE  
CHANTENEIGE  
LIEGEOIS AUX FRUITS

VENDREDI 11 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME RICHARD JEANNE



SALAMI  
DOS DE MERLU BERCY  
RIZ CREOLE  
COULOMMIER  
FRAISES

CONSOMME VERMICELLE  
TARTE AU POIREAU  
SALADE MELEE  
CHEVRE  
CREME CAFE

SAMEDI 12 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME CHARBONNIER JEANINE



BROCOLIS RAVIGOTE  
BOUDIN BLANC  
POMME CUITE  
CHEVRE  
POIRE

VELOUTE ANDALOUS  
HACHIS PARMENTIER  
LAITUE AILLEE  
RONDELE  
CREME PATISSIERE ORANGE

DIMANCHE 13 MAI 2018

VIENNOISERIE

TERRINE DE ST JACQUES  
POULET ROTI  
DUO DE LEGUMES  
PLATEAU DE FROMAGE  
1000FEUILLES

MIXE DE LEGUMES  
RAVIOLIS AU GRATIN  
SALADE  
VACHE QUI RIT  
LIEGEOIS CHOCOLAT

*VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE  
MODIFICATION*

*MENU SOUS RESERVE DE*

# menu

LUNDI 14 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME GUERIN SUZETTE



SALADE RUSSE  
STEAK GRILLE  
FRITES  
CHEVRE  
PECHE

POTAGE PARISIEN  
OMELETTE A L'AIL  
BATAVIA  
CAMEMBERT  
FLAN PISTACHE

MARDI 15 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME JEGOU SIMONE



TABOULE  
SAUTE DE VOLAILLE BASQUAISE  
SALSIFIS BRAISES  
ST PAUMIN  
BANANE

POTAGE NIVERNAIS  
MACARONIS AU GRATIN  
SALADE MELLE  
TARTARE NOIX  
CREME PRALINE

MERCREDI 16 MAI 2018

SALADE DE CHOUX  
BOUDIN NOIR  
PUREE  
COULOMMIER  
FLAMBY

SOUPE A L'OIGNON  
BOUCHEE DE FRUITS DE MER  
LAITUE  
BUCHE MELANGE  
POMME CUITE

JEUDI 17 MAI 2018

TOMATE MOZZARELLA  
LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE  
RIZ  
BLEU  
FAR GRIOTTES

POTAGE CELERI  
SAUCISSE DE STRASBOURG  
LENTILLES  
PETITS SUISSES AUX FRUITS

VENDREDI 18 MAI 2018

ŒUF TARTARE  
FILET DE HOKI PANE  
POMME BOULANGERE  
FROMAGE BLANC  
FRAISES

VELOUTE BROCOLIS  
AILE DE POULET TEX MEX  
CAROTTES PERSILLEES  
COULOMMIER  
SEMOULE AU LAIT

SAMEDI 19 MAI 2018

SALADE NICOISE  
PAUPIETTE DE VEAU MARENGO  
GARNITURE DE CELERI  
CAMEMBERT  
POIRE

MIXE DE LEGUMES  
MOUSSAKA  
LAITUE AILLEE  
CHEVRE  
CREME PATISSIERE

DIMANCHE 20 MAI 2018

VIENNOISERIE

APERITIF  
ASPERGES VINAIGRETTE  
GIGOT ROTI  
FLAGEOLETS  
PLATEAU DE FROMAGE  
FRAISIER

POTAGE A LA TOMATE  
ROULADE  
CHIPS SALADE  
CHANTAILLOU  
FRUITS AU SIROP

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE  
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE

# menu

LUNDI 21 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME LEPINE LEONIDE



ANNIVERSAIRE DE MME GIRAUD RENEE



VIENNOISERIE

APERITIF  
MOUSSE DE CANARD ET SON TOAST  
PINTADE ROTIE POELLEE DE LEGUMES  
CHEVRE DU MARAS  
PECHE MELBA

POTAGE PARISIEN  
COQUILLE DE POISSON  
BATAVIA  
VACHE QUI RIT  
LIEGEOIS

MARDI 22 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME TEXIER LUCETTE



SALADE AU CROUTN DE CHEVRE CHAUD  
ANDOUILLETTE GRILLEE  
FRITES  
BRIE  
BANANE

POTAGE NIVERNAIS  
ROTI DE BŒUF FROID  
HARICOTS BEURRE  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE POIRE

MERCREDI 23 MAI 2018

POIREAU VINAIGRETTE  
ROGNONS SAUCE MADERE  
PAPILLONS  
COULOMMIER  
PECHE

SOUPE A L'OSEILLE  
COURGETTE FARCIE  
LAITUE  
BUCHE MELANGE  
CREME VANILLE

JEUDI 24 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE M. DUPIN BERNARD



MENU REALISE AVEC DES PRODUITS DE PROXIMITE

CONCOMBRE RAPE  
ESTOUFFADE DE BOEUF  
RATATOUILLE  
YAOURT AUX FRUITS DE VICQ

MIXE DE LEGUMES  
OMELETTE PARMENTIER  
SALADE  
FROMAGE BLANC DE VICQ  
FRUITS

VENDREDI 25 MAI 2018

ANNIVERSAIRE DE MME LIDON MARIE LOUISE



SAUCISSON SEC ET AIL  
DOS DE CABILLAUD MEUNIERE  
TOMATES PROVENCALES  
BUCHE MELANGE  
FRUIT

VELOUTE FRENEUSE  
EMINCE DE DINDE  
JULIENNE DE LEGUMES  
COULOMMIER  
SEMOULE AU CAMEL

SAMEDI 26 MAI 2018

FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC  
PETIT SALE  
LENTILLES  
CAMEMBERT  
ŒUF AU LAIT

MIXE DE LEGUMES  
CHOU FLEUR AU GRATIN  
LAITUE AILLEE  
CHEVRE  
POMME CUITE

DIMANCHE 27 MAI 2018

VIENNOISERIE

APERITIF  
ESCARGOTS FARCIS  
LAPIN A LA MOUTARDE  
DUO DE PUREE  
PLATEAU DE FROMAGE  
BROYE CREME ANGLAISE

VELOUTE AUX BOLETS  
CROISSANT AU JAMBON  
SALADE  
ST MORET  
CREME DESSERT PRALINE

*VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE  
MODIFICATION*

*MENU SOUS RESERVE DE*

# menu

**LUNDI 28 MAI 2018**

**VIENNOISERIE**

BETTREAVE ROUGE MIMOSA  
CHOU FARCI  
FARFALLES  
CHEVRE  
PECHE

POTAGE PARISIEN  
ŒUF SUR LE PLAT  
BATAVIA  
TARTARE AUX HERBES  
RIZ AU LAIT

**MARDI 29 MAI 2018**

**ANNIVERSAIRE DE MME BARDON LUCIENNE**



SALADE DE TOMATE  
FOIE DE VOLAILLE POELE  
PUREE  
BLEU  
MOUSSE AU CHOCOLAT

POTAGE NIVERNAIS  
TARTE AU POIREAU  
LAITUE  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE PECHE

**MERCREDI 30 MAI 2018**

SALADE MARCO POLO  
STEAK GRILLE  
HARICOTS VERTS PERSILLES  
COULOMMIER  
FRAISES

SOUPE A L'OIGNON  
MOULES MARINIÈRES  
FRITES  
BUCHE MELANGE  
CREME NOIX DE COCO

**JEUDI 31 MAI 2018**

**ANNIVERSAIRE DE MME CORDELLE ANDREE**



MENU REALISE AVEC DES PRODUITS DE PROXIMITE

CAROTTES RAPEES  
BLANQUETTE DE VEAU  
QUINOA LOCAL  
CHEVRE DU MARAS  
CREME DESSERT DE VICQ

MIXE DE LEGUMES  
HACHIS PARMENTIER  
SALADE  
YAOURT AUX FRUITS

**VENDREDI 1 JUIN 2018**

PATE DE FOIE  
AILE DE RAIE AUX CAPRES  
POMME VAPEUR  
BUCHE MELANGE  
BANANE

VELOUTE DUBARRY  
TOMATES FARCIES  
BATAVIA  
COULOMMIER  
CREME CAFE

**SAMEDI 2 JUIN 2018**

SALADE NANTAISE  
RAGOUT DE GESIERS  
SALSIFIS  
CAMEMBERT  
FRUIT

POTAGE ANDALOUS  
JAMBON BLANC  
HARICOTS BEURRE  
CHEVRE  
POMME CUITE

**DIMANCHE 3 JUIN 2018**

**VIENNOISERIE**

ŒUF MIMOSA  
ROTI DE PORC  
CHOUX DE BRUXELLE  
PLATEAU DE FROMAGE  
TARTE

MIXE DE LEGUMES  
CREPES GARNIES  
SALADE  
CARRE PRESIDENT  
FLAMBY

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE  
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE