



MENUS DE NANTEUIL LES MEAUX DU 22 MARS AU 16 AVRIL 2010

	DU 22/03 au 26/03	DU 29/03 AU 02/04	DU 05/04 AU 09/04	DU 12/04 AU 16/04
LUNDI	Céleri rémoulade Sauté de porc (*) sauce dijonnaise Frites Vache Gros Jean Mousse au chocolat (*) <i>Sauté de volaille</i>	Crêpe à l'emmental Paupiette de veau sauce printanière Carottes Fromage frais fruité Pomme Royal Gala	LUNDI DE PÂQUES	Tarte aux 4 fromages Boulettes de bœuf sauce paprika Petit pois / carottes Fromage frais fruité Kiwi
MARDI	Tomate Nuggets de volaille Macédoine Fromage frais Crêpe au chocolat	Chou rouge Boudin blanc (*) Pâtes de couleurs Saint Pa Maestro vanille (*) <i>Saucisse volaille</i>	Tomate Escalope de dinde sauce chasseur Semoule Emmental Flan nappé caramel	Mortadelle + cornichon (*) Aiguillette de volaille sauce lyonnaise Macaroni Coulommiers Pomme (*) <i>Cervelas de volaille + cornichon</i>
MERCREDI	Sardine à l'huile Ravioli pur bœuf + fromage râpé Pavé demi-sel Poire	Duo de crudités Emincé de volaille sauce basquaise Epinards / pommes de terre Camembert Compote de pomme	Salade napolitain Crêpe aux fruits de mer Choux-fleurs Les fripons Orange	Salade mixte Sauté de bœuf sauce aux pruneaux Haricots verts Yaourt Cabotin
JEUDI	Persillade de pommes de terre Steak haché en sauce Gratin de potiron Yaourt Kiwi	<u>Menu de pâques</u> Scarole / croûtons Cubes de saumon sauce beurre blanc Riz garni Yaourt Flan pâtissier Chocolat de Pâques	Salade iceberg Steak haché sauce bourguignonne Haricots Beurre Yaourt aromatisé Gaufres parisiennes	Salade bulgare Saucisse de Francfort (*) Pommes de terre wedges Fromage aux fines herbes Crème saveur caramel (*) <i>Saucisse de volaille</i>
VENDREDI	Concombre Colin sauce safranée Semoule Buchette Cubes de pêches au sirop	Taboulé Omelette Haricots verts Petit moulu nature Banane	Betteraves Mêlée de thon aux petits légumes Pommes de terre persillées Brie Banane	Carottes râpées Filet de poisson pané Epinards à la béchamel Gouda Semoule au lait nappée caramel





MENUS DE NANTEUIL LES MEAUX DU 19 AVRIL AU 14 MAI 2010

	DU 19/04 AU 23/04 VACANCES	DU 26/04 AU 30/04 VACANCES	DU 03/05 AU 07/05	DU 10/05 AU 14/05
LUNDI	Œuf dur + mayonnaise Rôti de porc sauce dijonnaise (*) Lentilles Yaourt Orange <i>(*) Rôti de dinde</i>	Crêpe à l'emmental Emincé de volaille sauce poivrons Petits pois Petit moulé nature. Kiwi	Salade iceberg Couscous aux boulettes de bœuf - Brie Mousse au chocolat	Salade camarguaise Rôti de porc sauce charcutière(*) Carottes Fromage aux fines herbes Pomme Royal Gala <i>(*) Rôti de dinde</i>
MARDI	Taboulé Cordon bleu de dinde Macédoine Brie Bulgy aux fruits mixés	Chou rouge Lasagnes à la bolognaise - Edam Lait gélifié saveur chocolat	Pizza aux 3 fromages Escalope de dinde sauce crème Poêlée de légumes Yaourt Pomme	Macédoine mayonnaise Ravioli pur bœuf + fromage râpé Fromage frais Poire
MERCREDI	Tomate Galet de saumon sauce citron Riz Vache Picon Mousse au chocolat	Betteraves Nuggets Carottes / pommes de terre Yaourt Poire	½ Pomelos + sucre Saucisse de Francfort (*) Röstis Pavé ½ sel Compote pomme banane <i>(*) Saucisse de volaille</i>	Salade mixte Aiguillette volaille sce printanière Haricots beurre Camembert Rocher coco
JEUDI	Pizza aux 3 fromages Haut de cuisse de poulet au jus Choux-fleurs Fromage frais Banane	Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce aux olives Riz Coulommiers Compote de pomme	Carottes râpées Goulasch Choux-fleurs Fromage frais fruité Cake marbré	ASCENSION
VENDREDI	Salade iceberg Brandade - Camembert Compote pomme fraise	Concombre Hoki sauce indienne Haricots verts Fromage frais Chou à la vanille	Saucisson à l'ail + cornichon (*) Mêlée de colin aux petits légumes Torsades Vache Gros Jean Orange <i>(*) Cervelas de volaille + cornichon</i>	Tomate Croquettes de poisson Purée d'épinards Bûchette Bulgy aux fruits mixés

MENUS DE NANTEUIL LES MEAUX DU 17 MAI AU 11 JUIN 2010



	DU 17/05 AU 21/05	DU 24/05 AU 28/05	DU 31/05 AU 04/06	DU 07/06 AU 11/06
LUNDI	Pâté de campagne + cornichon (*) Haut de cuisse de poulet sauce dijonnaise Coquillettes Petit moulé nature Pomme <i>(*) Roulade de volaille + cornichon</i>	LUNDI DE PENTECOTE	Carottes râpées Saucisse de Francfort (*) Rösti Camembert Kiwi <i>(*) Saucisse de volaille</i>	Tomate Nuggets de volaille Epinards hachés à la crème Fromage frais Pan crêpe
MARDI	Carottes râpées Curry de porc (*) Haricots verts Yaourt Pompon cacao <i>(*) Curry de bœuf</i>	Tomate Emincé de volaille sauce basquaise Semoule Les fripons Maestro vanille	Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce paprika Haricots verts Fromage frais Crêpe au chocolat	Cervelas de volaille + cornichon Colin d'Alaska sauce safranée Macaroni Brie Pomme
MERCREDI	Chou rouge Cordon bleu de dinde Riz / ratatouille Bûchette Lait gélifié saveur vanille	Œuf dur mayonnaise Crêpe aux fruits de mer Carottes Brie Poire	½ Pomelos + sucre Paupiette de veau sauce chasseur Semoule Fromage aux fines herbes Compote de pomme	Pastèque Rôti de porc sauce pruneaux(*) Haricots beurre Pavé demi-sel Semoule au lait nappée de caramel <i>(*) Rôti de dinde</i>
JEUDI	Salade piémontaise Steak haché sce bourguignonne Petits pois Fromage frais Orange	J'♥ LES FRUITS MENU EN COURS D'ELABORATION	Saucisson à l'ail + cornichon (*) Aiguillette de volaille sce ciboulette Gratin de courgettes et pommes de terre Yaourt aromatisé - Banane <i>(*) Roulade de volaille aux olives + cornichon</i>	Salade mixte Chili con carne et son riz - Gouda Mousse au chocolat
VENDREDI	Betteraves Poisson sauce armoricaine (requin) Pommes de terre persillées Coulommiers Kiwi	Radis + beurre Filet de poisson pané Choux-fleurs Yaourt Eclair au chocolat	Concombre Lasagnes aux 2 saumons - Vache Picon Flan nappé caramel	Crêpe à l'emmental Omelette Carottes Yaourt Fruit de saison

MENUS DE NANTEUIL LES MEAUX DU 14 JUIN AU 2 JUILLET 2010



	DU 14/06 AU 18/06	DU 21/06 AU 25/06	DU 28/06 AU 02/07
LUNDI	Betteraves Sauté de porc sauce poivrons(*) Torsades Vache Picon Fruit de saison <i>(*) Sauté de bœuf</i>	Persillade de pommes de terre Nuggets de volaille Haricots verts Fromage fais fruité Fruit de saison	Salade bulgare Rôti de porc sauce chasseur(*) Frites Brie Compote pomme framboise <i>(*) Rôti de dinde</i>
MARDI	Salade iceberg Cordon bleu de dindonneau Macédoine Grand fromage frais fruité Rocher coco	Pâté de campagne + cornichon (*) Lasagnes au bœuf - Camembert Fruit de saison <i>(*) Cervelas de volaille + cornichon</i>	Crêpe à l'emmental Filet de poisson pané Carottes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce ketchup Pommes de terre persillées Coulommiers Compote pomme fraise	Concombre Saucisse de Francfort (*) Epinards hachés à la crème Crème onctueuse saveur chocolat Barre pâtissière <i>(*) Saucisse de volaille</i>	Saucisson à l'ail + cornichon (*) Haut de cuisse poulet sce basquaise Riz Les Fripons Fruit de saison <i>(*) Cervelas de volaille + cornichon</i>
JEUDI	Taboulé Emincé de volaille sauce au cidre Choux-fleurs Yaourt aromatisé Fruit de saison	<u>J'♥ LA FERME</u> MENU EN COURS D'ELABORATION	Melon Boulettes de bœuf sauce lyonnaise Haricots beurre Comté Semoule au lait nappée caramel
VENDREDI	Melon Mêlée de thon aux petits légumes Riz / ratatouille Bûchette Crème onctueuse saveur vanille	Céleri rémoulade Hoki sauce tomate Semoule Petit moulé nature Flan nappé caramel	<u>REPAS FROID</u> <i>Tomate (croc au sel)</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Salade de pommes de terre (maison)</i> <i>Crème dessert chocolat</i> <i>Pop corn</i>