

	Semaine du 07 au 11 mai
LUNDI	Feuilleté du jardinier Sauté de bœuf à l'indienne Chou-fleur ciboulette Camembert BIO Compote de pomme-banane
MARDI	VICTOIRE 1945
MERCREDI	Chou blanc BIO vinaigrette Escalope de poulet sauce barbecue Jeunes carottes Yaourt aromatisé Donuts
JEUDI	ASCENSION
VENDREDI	Melon Dos de colin d'Alaska meunière Tortis à la provençale Emmental BIO Crêpe Bretonne au caramel

	Semaine du 14 au 18 mai
LUNDI	Saucisson Sec Steak haché Farfalles Emmental BIO Compote de pomme-ananas
MARDI	Carottes râpées aux fruits secs Jambon blanc Duo haricots beurre et champignons Yaourt au sucre de canne BIO Liégeois chocolat
MERCREDI	Œuf dur BIO sauce béarnaise Paupiette de lapin sauce chasseur Crousti'frites Cantal Banane
JEUDI	Tomate à l'huile d'olive Pilons de poulet Tex Mex Riz à la mexicaine Suisse choco Nectarine
VENDREDI	Concombre à l'aneth Dos de colin d'Alaska pané Pommes à l'anglaise Camembert BIO Fraises au sucre

	Semaine du 21 au 25 mai
LUNDI	LUNDI DE PENTECOTE
MARDI	Pâté de canard cornichon Filet de poulet et ketchup Salade de lentilles aux oignons Mini Cabrette Crème dessert chocolat BIO
MERCREDI	Concombre à la bulgare Steak haché sauce tomate Petits pois à la française Yaourt aromatisé Fruit Bio
JEUDI	Carottes râpées BIO au vinaigre balsamique Paella Délice d'emmental Nectarine
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise Pané de hoki à la tomate Purée Edam Chou à la crème

	Semaine du 28 mai au 1er juin
LUNDI	Salade Strasbourgeoise Filet de colin à la normande Purée Crécy Camembert BIO Liégeois saveur vanille caramel
MARDI	Feuilleté au comté Boulettes de bœuf charolais sauce Syracuse Courgettes à la crème Tomme blanche Compote de pomme BIO
MERCREDI	Tomate mozzarella Chipolatas grillées Pommes américaines Laitage au chocolat Fruit BIO
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Couscous poulet Petit Louis Brassé aux fruits BIO
VENDREDI	Tomate BIO mozzarella Rôti de porc au curry Gratin de pomme de terre aux champignons Tartare ail et fines herbes Gâteau au chocolat

	Semaine du 04 au 08 juin
LUNDI	Pâté de foie cornichon Beignet de calamars ketchup Poêlée Méditerranéenne Vache-qui-rit Crème dessert chocolat BIO
MARDI	Quiche Lorraine Escalope de volaille sauce camembert Purée Emmental BIO Coupelle de fruits du verger
MERCREDI	Melon Rôti de dinde froid sauce cocktail Taboulé Petit suisse aux fruits BIO Banane
JEUDI	Carottes râpées BIO au citron Cordon bleu Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Compote de pomme-ananas
VENDREDI	Concombre façon Tzaziki Dos de colin sauce Dieppoise Gratin de pommes de terre au thym Cambert BIO Grillé aux pommes

	Semaine du 11 au 15 juin
LUNDI	Radis beurre Poisson pané citron Tortis tomate basilic Laitage saveur vanille BIO Compote de pomme-banane
MARDI	Tomate BIO monégasque Tranchettes de volaille à la crème de poivrons Gratin de brocolis Edam Brassé à la pulpe de fruits
MERCREDI	Salami beurre Jambon blanc Haricots beurre vapeur Camembert BIO Tarte pomme-rhubarbe
JEUDI	Carottes râpées aux graines de sésame Cassoulet Toulousain Gouda BIO Crème dessert caramel
VENDREDI	Pâté forestier oignons blancs Filet de colin d'Alaska mariné à la provençale Purée Petit suisse aux fruits Fruit BIO

	Semaine du 18 au 22 juin
LUNDI	Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce chorizo Chou-fleur vapeur Camembert BIO Brassé à la pulpe de fruits
MARDI	Saucisson sec Filet de poulet grillé Boulgour au curcuma Kiri Compote de pomme BIO
MERCREDI	Salade arlequin BIO Rosbeef froid mayonnaise Salade parmentière froide Petit suisse aux fruits Banane
JEUDI Menu estival	Melon Lasagne Bolognaise Laitage chocolat Fraise au sucre
VENDREDI	Salade flamenco Filet meunière Petits pois à la française Emmental BIO Amandine aux framboises

	Semaine du 25 au 29 juin
LUNDI	Pâté de canard cornichon Sauté de volaille sauce barbecue Haricots beurre vapeur Emmental Crème dessert chocolat BIO
MARDI Menu de fin d'année	Tomate à l'emmental Cheeseburger Patatoes Montalait Compote gourde pomme pêche
MERCREDI	Concombre vinaigrette Filet de volaille sauce Catalane Jeunes carottes sautées Yaourt au sucre de canne BIO Beignet au chocolat
JEUDI	Macédoine à la russe Brandade de poisson Crécy Yaourt aromatisé Fruit BIO
VENDREDI	Œuf dur BIO sauce tartare Filet de poisson blanc froid au coulis de tomate Salade de riz froide vinaigrette Camembert Chou Chantilly

	Semaine du 02 au 06 juillet
LUNDI	Coupelle de mousse de canard Raviolis à l'italienne Vache-qui-rit Compote de fruits gâteaux secs
MARDI	Feuilleté hot dog Rôti de dinde froid sauce tartare Epinard à la crème Yaourt aromatisé Fruits BIO
MERCREDI	Melon Steak haché ketchup Purée Camembert BIO Gâteau au chocolat
JEUDI	Tomate BIO à la féta Escalope bolognaise Haricots verts ciboulette Délice d'emmental Brassé à la pulpe de fruits
VENDREDI	Saucisson sec Filet de colin aux cinq baies Quartiers de pommes vapeur Yaourt sucré BIO Clafoutis aux framboises



MENUS DU 07 MAI AU 06 JUILLET 2018

RESTAURATION SCOLAIRE MAGNELAY MONTIGNY

Inscriptions à la semaine,
modification possible la veille avant
9h30 (le vendredi 9h30 pour le
lundi) sur votre espace famille ou
en appelant la mairie
(03.44.51.14.01) ou le périscolaire
(03.44.78.89.16).

