



api

AVRIL
2024

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 25 mars au 28
avril 2024



Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.

03.20.08.44.60

SANS SEL AJOUTÉ

api

Conception Créa

LA FERME DE LA CLARINE

Marie-Odile et Amaury transforment le lait pour proposer :

→ Des yaourts natures, aromatisés et aux fruits

Les fourrages (herbe et ensilage de maïs) destinés au troupeau sont produits au sein de l'exploitation.

Tout cela offre ainsi des produits locaux, de qualité et une valorisation de la production régionale



10 ans
de
savoir-faire



3
emplois dans
la région



100%
local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 25 au 31 mars 2024	VELOUTE DE LEGUMES CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE PURÉE DE POMMES DE TERRE CAROTTES FROMAGE BLANC ENTREMETS CARAMEL DU CHEF	POTAGE DE COURGETTES POIREAU VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS LENTILLES VINAIGRETTE FILET DE POULET AU PAPRIKA POMMES RISSOLÉES ET SALADE COMPOTE TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE POIREAU ET POMME DE TERRE SALADE DE HARICOTS BEURRE OMELETTE PURÉE DE POIS CASSES SAINT PAULIN SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE CAROTTES TOAST DE CAMEMBERT FILET DE HOKI SAUCE AUX ÉPICES POMMES DE TERRE EPINARD BIO A LA CREME LIÉGEOIS VANILLE MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES OEUF DUR SAUCE COCKTAIL ENDIVES A LA FLAMANDE AU JAMBON DE DINDE POMMES VAPEUR FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	POTAGE DE LÉGUMES CRUDITÉS SAUTE DE CANARD SAUCE A L'ORANGE POMMES DE TERRE DAUPHINES SALSIFIS AU BEURRE COMPOTE TARTE AU CITRON	CUISSE DE POULET
Semaine du 01 au 07 avril 2024	POTAGE D'ENDIVES CRUDITÉS SAUTÉ D'AGNEAU AU THYM FLAGEOLET ET POMMES DE TERRE BIO LIEGEOIS CAFE DESSERT DE PÂQUES AU CHOCOLAT	SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE CONCOMBRE SAUCE BULGARE JAMBON RÔTI SAUCE MADÈRE SEMOULE RATATOUILLE FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT PRALINÉ	POTAGE DE TOMATES SALADE FROMAGÈRE PAVÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS PÂTES AUX PETITS LÉGUMES MOUSSE PUDDING DU CHEF	POTAGE DE CÉLERI COLESLAW ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE POMMES SAUTÉES ET SALADE LAITAGE CRÈME VANILLE	CRÈME DE LAITUE SALADE DE COEUR DE PALMIER FILET DE LIEU SAUCE CREVETTES POMME DE TERRE VAPEUR POEELE DE LEGUMES YAOURT FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE JULIENNE DARBLAY CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE POMMES DE TERRE RÔTIES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS FRUIT DE SAISON ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	VELOUTE DE LEGUMES CRUDITES RÔTI DE PORC AU MIEL AOP POMMES ROSTIES ET NAVETS GLACÉS GÂTEAU FOURRÉ TARTE AUX FRUITS	STEAK HACHÉ DE VEAU
Semaine du 08 au 14 avril 2024	POTAGE CHOISY SALADE MIMOSA PÂTES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ MOUSSE LIÉGEOIS VANILLE	POTAGE DUBARRY TOMATE VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE AUX OLIVES BOULGHOUR ET CAROTTES BIO AU JUS YAOURT NATURE FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL POTJEVLEESCH POMMES RISSOLÉES ET SALADE COMPOTE BROWNIE ET CRÈME ANGLAISE	POTAGE CULTIVATEUR CÉLERI BIO RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAVOYARD PURÉE DE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS LIEGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN CRUDITÉS BRANDADE DE MORUE FRUIT DE SAISON PETITS SUISSES	POTAGE DE LÉGUMES POIREAU VINAIGRETTE POULET SAUCE NAPOLITAINE PENNES ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE ASPERGES VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF BIO FROID SAUCE BÉARNAISE POMMES PAILLASSONS ET BROCOLIS FRUIT DE SAISON TARTE ABRICOT DU CHEF	BOULETTES DE BOEUF
Semaine du 15 au 21 avril 2024	SOUPE DE LÉGUMES VERTS BETTERAVES ROUGES A L'ÉCHALOTE PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME PETITS POIS CAROTTES POMMES VAPEUR VELOUTÉ AUX FRUITS YAOURT DE LA FERME BIO	CRÈME DE FENOUIL REPAS PROVENCE : CRUDITÉS DAUBE DE BOEUF A LA PROVENÇAL PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ COMPOTE TROPEZIENNE	POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POULET FAÇON POULE AU POT RIZ LÉGUMES DU POT FROMAGE BLANC COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTÉ DE CAROTTES RADIS RAPE SAUCE FROMAGE BLANC OMELETTE HARICOTS BLANCS POMMES DE TERRE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT	POTAGE JULIENNE DARBLAY DUO DE SAUCISSONS DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC COEUR DE PÂTES SALSIFIS A LA TOMATE COMPOTE MOUSSE CITRON	POTAGE DE LÉGUMES BROCOLIS SAUCE TARTARE BOUDIN NOIR COMPOTE BIO ECRASÉ DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CÉLERI FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE SAUTÉ DE DINDE SAUCE AUX OIGNONS POMMES DE TERRE CROQUETTE TOMATE RÔTIE MOUSSE TARTE AU FLAN DU CHEF	EMINCÉ DE VOLAILLE
Semaine du 22 au 28 avril 2024	CRÈME DE COURGETTES REPAS INDIEN : FALAFEL SAUCE AIGRE DOUCE POULET TANDOORI RIZ AUBERGINE AUX EPICES COMPOTE LASSI A LA MANGUE DU CHEF	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE HARICOTS BEURRE CARBONNADE FLAMANDE POTATOES ET SALADE FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	POTAGE AUX ASPERGES PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS ROTI DE DINDE SAUCE A L'ANCIENNE POMMES DE TERRE BIO POËLÉE DE CAROTTES FRUIT DE SAISON TIRAMISU	SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES SEMOULE RATATOUILLE YAOURT YAOURT SUCRÉ	BOUILLON DE LÉGUMES CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CURRY POMMES NOISETTES AUX PETITS LÉGUMES COMPOTE ENTREMETS VANILLE DU CHEF	POTAGE PROVENÇAL SALADE MEXICAINE ESCALOPE DE POULET SAUCE FROMAGÈRE PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC FRAISES	POTAGE CRECY HOUMOUS ET TOAST RÔTI DE VEAU AU ROMARIN GRATIN DAUPHINOIS CHOU ROMANESCO LIÉGEOIS VANILLE GÂTEAU BASQUE	BOULETTES DE VEAU



api



La société Pruvost Leroy est **partenaire d'API restauration depuis 2006**. Ce choix justifie la volonté de travailler avec une entreprise **ancrée dans le tissu agricole régional** des Hauts-de-France et attachée aux **bonnes pratiques d'élevage**, au **bien-être animal** et à la **sauvegarde de l'environnement**.

PRUVOST LEROY

- Une garantie d'origine des **produits** labellisés "Saveurs en'Or", reflets du savoir-faire agro-alimentaire et de la richesse de la région.
- Des partenaires régionaux en volaille et charcuterie, Son maillage régional permet de limiter les flux et ainsi protéger l'environnement.

En choisissant Pruvost Leroy comme partenaire, nous nous engageons à acheter notre sauté de bœuf, l'ensemble du porc frais et du poulet en Saveurs en'Or.



1 000
éleveurs
régionaux



160
emplois dans
la région



50%
de nos appros
chez eux en
Saveurs en'or



100%
produits frais

Soyons Complices

à tout âge

*Les
Informations
du mois*

Menus du 29 avril au 26
mai 2024



Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.

03.20.08.44.60

SANS SELAJOUTÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 29 au 05 mai 2024	POTAGE DE LÉGUMES SALADE AUX DÉS DE FROMAGE TOMATE FARCIE SAUCE FAÇON ESPAGNOL PURÉE FRUIT DE SAISON LIEGEOIS CAFE	POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE VOLAILLE MARENGO PÂTES ET FROMAGE RÂPÉ LIEGEOIS CAFE FRUIT DE SAISON	POTAGE TOMATE ABRICOT SURIMI JOUE DE PORC CONFITE POMMES LYONNAISES ET POEELE DE LEGUMES COMPOTE TARTE AU CITRON DU CHEF	POTAGE CULTIVATEUR FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE OMELETTE POMMES ROSTIES ET SALADE YAOURT AUX FRUITS GÂTEAU DE SEMOULE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS MORTADELLE ET CONDIMENTS FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE POMMES DE TERRE VAPEUR EPINARDS A LA CREME MOUSSE ENTREMETS PISTACHE DU CHEF	POTAGE DUBARRY TOMATES VINAIGRETTE COUSCOUS POULET BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ BIO	POTAGE NAVETS SARDINE A L'HUILE ET CITRON RÔTI DE BOEUF BIO FROID SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE DUCHESSES HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	
Semaine du 06 au 12 mai 2024	VELOUTÉ D'ASPERGES REPAS ITALIE: TOMATE MOZZARELLA EN TRANCHE LASAGNE SALADE COMPOTE PANNA COTTA	COLESLAW CHIPOLATAS SAUCE BRUNE TABOULÉ BETTERAVES YAOURT AUX FRUITS CRÈME DESSERT VANILLE	RILLETTES DE THON ET TOAST ESTOUFFADE DE PORC AUX HERBES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE TOMATE RÔTIE FRUIT DE SAISON MILLE FEUILLE	OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY ET SALADE LANGUE DE BOEUF SAUCE TORTUE POMMES DE TERRE ET SES LÉGUMES MOUSSE TARTE AUX PRUNES	PIZZA FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES DE TERRE VAPEUR CAROTTES FONDANTES FROMAGE BLANC SALADE DE FRUITS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTE GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS PLATS COMPOTE FROMAGE BLANC SUCRE	SALAMI ET CONDIMENTS SAUTÉ DE CANARD AU SPÉCULOOS POMMES NOISETTES ET NAVETS LIEGEOIS CAFE PARIS BREST	STEAK HACHÉ DE VEAU
Semaine du 13 au 19 mai 2024	SOUPE DE COURGETTES SAMOUSSA SAUCE PIQUANTE MERGUEZ SEMOULE PARFUMÉE RATATOUILLE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE MIMOSA TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE ET CAROTTES COMPOTE MOUSSE COCO DU CHEF	MACÉDOINE VINAIGRETTE EMINCÉ DE DINDE A LA CREME RIZ POËLÉE FORESTIÈRE FRUIT DE SAISON YAOURT DE LA FERME	TOMATE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES SALADE SEMOULE AU LAIT TARTE AUX POIRES	CONCOMBRE BULGARE FILET DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE POMMES DE TERRE VAPEUR BROCOLIS COMPOTE LIEGEOIS A LA VANILLE	CROISILLON DUBARRY CUISSÉ DE POULET SAUCE THYM POMMES DE TERRE RÔTIES ET POËLÉE PRINTANIÈRE YAOURT AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS SAUTE D'AGNEAU A L'AIL POMMES CAMPAGNARDES ET FLAGEOLETS FRUIT DE SAISON CHOU CHANTILLY ET CAMEL	BOULETTES DE BOEUF
Semaine du 20 au 26 mai 2024	VELOUTE DE LEGUMES ASPERGES VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU AU MIEL GRATIN DAUPHINOIS ET PETITS POIS MOUSSE BABA AU RHUM	SALADE DE HARICOTS BEURRE PATES A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ VELOUTÉ AUX FRUITS FRUIT DE SAISON	LENTILLES VINAIGRETTE FILET DE POULET AU THYM POMMES NOISETTES ET SALADE COMPOTE TARTE AU CHOCOLAT	MELON GOULASH A LA HONGROISE SEMOULE ET TOMATE PROVENÇALE YAOURT PETITS SUISSES SUCRÉS	OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE HOKI SAUCE OSEILLE COEUR DE BLE EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC MOUSSE SPECULOOS DU CHEF	TOAST AU MAROILLES SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE OIGNONS PURÉE DE POIS CASSES LIÉGEOIS CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON SAUTÉ DE LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES DE TERRE DAUPHINES SALSIFIS AU BEURRE YAOURT AUX FRUITS TARTE AUX POMMES	EMINCÉ DE VOLAILLE

API RESTAURATION

vous propose

sa Recette

Temps de
préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes de
cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes) :

Pour les muffins :

50 g de farine de blé
2 œufs
30 g d'emmental râpé
30 ml de lait 1/2 écrémé
40 ml d'huile d'olive
1/2 sachet de levure
chimique

30 g de poivrons Piquillos
30 g de poivrons verts
1/2 cuillère à café de Piment d'Espelette

Sel
Poivre

Pour le coulis :

4 tomates
1 oignon
2 poivrons rouges
10 ml d'huile d'olive

Muffin basque au coulis de tomates et poivrons

Préparation de la recette :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Réalisation du coulis de tomates aux poivrons :
Éplucher, laver et couper l'oignon. Laver, peler et épépiner les tomates. Laver et épépiner les poivrons puis couper les 3 légumes en dés
3. Faire revenir l'oignon dans 10 ml d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter les dés de tomates et de poivrons.
4. Laisser mijoter à feu doux durant 20 min puis ajouter le piment d'Espelette et le sel. Mixer la préparation et mettre au frais.
5. Préparer les muffins :
Laver le poivron vert, retirer les pépins, et le couper en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle, à feu doux, quelques minutes dans 10 ml d'huile d'olive.
6. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le lait, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter à la préparation la farine, l'emmental, le piment d'Espelette, et la levure chimique.
7. Ajouter les cubes de poivrons verts et les poivrons piquillos égouttés et coupés en petits dés. Verser la préparation dans des moules en papier, et mettre au four 20 min.
8. Laisser refroidir puis démouler.
Servir avec le coulis de tomates et poivrons.

api

Conception CréApi

Soyons Complices

à tout âge

Les
Informations
du mois

Menus du 27 mai au 23
juin 2024



Vous pouvez bénéficier de repas pauvre en sel ou pauvre en sucres. Vous êtes intéressé(e) ?

Contactez le CCAS pour la communication des menus et demandez conseil à votre médecin.

03.20.08.44.60

SANS SEL AJOUTÉ

api

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	REPLACEMENTS
Semaine du 27 au 02 juin 2024	<p>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS</p> <p>CAROTTES RÂPÉES AU PERSIL</p> <p>SAUTÉ DE PORC A L'ANCIENNE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POELEE DE COURGETTES FROMAGE BLANC</p> <p>YAOURT BIO DE LA FERME</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>CONCOMBRE SAUCE BULGARE</p> <p>BOULES DE VEAU SAUCE MADÈRE</p> <p>POMME DE TERRE AU PAPRIKA RATATOUILLE</p> <p>YAOURT</p> <p>CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES</p> <p>BETTERAVE</p> <p>PAVÉ DE POULET SAUCE CUMIN</p> <p>PÂTES ET POÊLÉE DE POIVRONS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>PUDDING DU CHEF</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>SALADE COMPOSÉE AU SOJA</p> <p>POTJEVLEESCH</p> <p>POMMES RISSOLÉES ET SALADE</p> <p>COMPOTE</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES</p> <p>SALADE DE COEUR DE PALMIER</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE CITRON</p> <p>POMME DE TERRE BIO VAPEUR</p> <p>POELEE DE LEGUMES</p> <p>MOUSSE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>PALERON DE BOEUF SAUCE TORTUE</p> <p>POMMES DE TERRE RÔTIES ET HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>RIZ AU LAIT</p> <p>ENTREMETS PISTACHE DU CHEF</p>	<p>CRÈME DE LAITUE</p> <p>SALADE D'ASPERGE</p> <p>RÔTI DE PORC AOP AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE NAVETS GLACÉS</p> <p>COMPOTE</p> <p>TARTE BOURDALOUE</p>	<p>CUISSE DE POULET</p>
Semaine du 03 au 09 juin 2024	<p>POTAGE CULTIVATEUR</p> <p>REPAS A THÈME ESPAGNE: TOAST RILLETTE DE THON</p> <p>PAELLA</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CRÈME CATALANE</p>	<p>VELOUTÉ DE NAVETS</p> <p>PIZZA</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE LYONNAISE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES DE TERRE YAOURT AUX FRUITS</p> <p>MOUSSE CITRON</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES VERTS</p> <p>CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>EMINCÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PURÉE</p> <p>ET POÊLÉE DE HARICOTS PLATS</p> <p>COMPOTE</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>POTAGE TOMATE</p> <p>SALADE FROMAGÈRE</p> <p>ANDOUILLETTE GRILLÉE</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>ET SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE</p>	<p>CRÈME DE CAROTTES AU CUMIN</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE CHOISY</p> <p>CAKE AU CHORIZO</p> <p>PAVE DE POULET A L'ESTRAGON</p> <p>COEUR DE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>VELOUTÉ AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>MELON</p> <p>RÔTI DE BOEUF BIO FROID SAUCE AÏOLI</p> <p>POMMES PINS</p> <p>ET BROCOLIS</p> <p>MOUSSE</p> <p>MINI CHOU AU CHOCOLAT DU CHEF</p>	<p>STEAK HACHÉ DE VEAU</p>
Semaine du 10 au 16 juin 2024	<p>SOUPE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE D'AGRUMES</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CIDRE</p> <p>PÂTES</p> <p>ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>COMPOTE</p> <p>YAOURT BIO DE LA FERME</p>	<p>CRÈME DE FENOUIL</p> <p>RADIS RÂPÉ</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE POIREAU POMMES DE TERRE</p> <p>SARDINE A LA TOMATE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU CURRY</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>NID D'ABEILLE</p>	<p>VELOUTÉ DE CAROTTES</p> <p>TABOULE A LA MENTHE</p> <p>BOULETTES DE VEAU SAUCE AU BLEU</p> <p>CÔTE DE BLETTE AU JUS</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>COMPOTE</p> <p>FROMAGE BLANC ET COPEAUX DE CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE JULIENNE DARBLAY</p> <p>DUO DE SAUCISSONS</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE PERSIL</p> <p>POMMES DE TERRE AU THYM</p> <p>SALSIFIS A LA BECHAMEL</p> <p>RIZ AU LAIT</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>ET CAROTTES</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE CÉLERI</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE</p> <p>SAUTÉ DE CANARD SAUCE POIVRE VERT</p> <p>POMMES DE TERRE CROQUETTE</p> <p>COURGETTES</p> <p>COMPOTE</p> <p>TARTE AUX ABRICOTS DU CHEF</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF</p>
Semaine du 17 au 23 juin 2024	<p>CRÈME DE COURGETTES</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>ESCALOPE DE PORC SAUCE BRUNE</p> <p>CHOUX DE BRUXELLES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>LIEGEOIS AU CAFE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>FRIAND HOT DOG</p> <p>CARBONADE FLAMANDE</p> <p>POTATOES</p> <p>ET SALADE</p> <p>COMPOTE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>CRUDITÉS</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE A LA MOUTARDE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>GÂTEAU BASQUE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON, CROÛTONS ET FROMAGE</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE PORC A L'ANANAS</p> <p>RIZ</p> <p>POÊLÉE DE CAROTTES</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	<p>BOUILLON DE LÉGUMES</p> <p>OEUF MAYONNAISE</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE AUX HERBES</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>ET EPINARDS A LA CREME</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO</p>	<p>POTAGE DE BROCOLIS</p> <p>SALADE MEXICAINE</p> <p>ESCALOPE DE POULET AU MAROILLES</p> <p>PÂTES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRAISES</p>	<p>POTAGE AUX ASPERGES</p> <p>PÊCHE AU SURIMI</p> <p>RÔTI DE VEAU SAUCE GRAND VENEUR</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>TOMATE RÔTIE</p> <p>MOUSSE</p> <p>TARTE AUX FRUITS DU CHEF</p>	<p>EMINCÉ DE VOLAILLE</p>