

MENUS D'AVRIL-MAI

Producteur agricole des Hauts-de-Villiers dans l'Aube.

LUNDI 29 Radis Rôti de veau Flageolets Fromage blanc aromatisé Crostillon ou chocolat

MARDI 30 Mortadelle pistachée* Lasagnes bolognaises Edam Fruits de saison

MERCREDI 1^{ER}  Tomates, noix Nugges de volaille Puree de courgettes Petit-suisse sucré Pêche au sirop

JEUDI 2 Céleri rémoulade* Menu sauce Nantua Pommes rissoles Camembert Fruits de saison

VENREDI 3 L: Burger thon-mozza M: Poêlée chinoise (carottes, sauce soja et crevettes) J: Pienrade en famille V: FlammeKüche Salade d'endives

LUNDI 6 Taboulé Filet de saumon en sauce Carottes Vichy Fricado Liégeois vanille

MARDI 7 Champignons à la crème Steak haché Frites Yaourt aromatisé Pâtisserie

MERCREDI 8  Salade de haricots beurre Emincé de volaille compagnaï Tortis Yaourt sucré Fruits de saison

JEUDI 9 L: Salade fritee Friand viande M: Salade de pommes de terre J: Carottes florentine V: Jambon broisé Fondue de polietaux

VENREDI 10 Concombre vinaigrette Veau à la crème Bié plâif Charlenthaige Anrads au sirop

SUGGESTION DU SOIR L: Omelette aux pommes sautées M: Quiche lorraine, mâche M: Brique au thon et avocat au citron et crevettes J: Soupe de légumes vertes et ses petits croûtons V: Bougour tomates aux dés de jambon

LUNDI 13 Salade de riz nigoi* Sauté de boeuf sauce barbecue Courgettes Cantarots Compote de fraises

MARDI 14 Betteraves Knacks Pommes vopeur persillées Fromage blanc sucré Fruits de saison

MERCREDI 15  Carottes râpées Cuisse de poulet Épinards béchamel Leerdammer Mousse au chocolat

JEUDI 16 Pâté de campagne* Filet de hoki sauce provencal Coquillettes Petit moule Fruits de saison

VENREDI 17 Concombre à la crème Steak haché keichup Haricots beurre Carré de l'Est Gâteau

SUGGESTION DU SOIR L: Omelette aux pommes sautées M: Quiche lorraine, mâche M: Brique au thon et avocat au citron et crevettes J: Soupe de légumes vertes et ses petits croûtons V: Bougour tomates aux dés de jambon

LUNDI 20  Salade de tomates Mijoté de veau aux olives Riz Rondelé Flan ou chocolat

MARDI 21 Salade de tomates Mijoté de veau aux olives Riz Rondelé Flan ou chocolat

MERCREDI 22  Crêpe au fromage Oeufs à la polonaise Yaourt aromatisé Fruits de saison

JEUDI 23  Salade de Chel Alfredo* Emincé de volaille et ratatouille de René Le Fromage des souris Dessert au Chel Gâteau

VENREDI 24 Maccédoine moyonnaise Nugges de poisson Puree de pommes de terre Petit-suisse sucré Fruits de saison

SUGGESTION DU SOIR M: Taboulé de légumes frais - Tomate mozza au basilic M: Coblente d'agneau grillée au thym et ses haricots plats J: Croque-madame et badavia V: Formadole de légumes forcis

LUNDI 27  Taboulé à la menthe Boeuf à la provençale Carottes Gouda Fruits de saison

MARDI 28 Taboulé à la menthe Boeuf à la provençale Carottes Gouda Fruits de saison

MERCREDI 29  Radis beurre Sauté d'agneau Moirngo Poêlée de 4 légumes Cantarot Crème vanille

JEUDI 30  Chou rouge vinaigrette Filet de hoki menuière Coquillettes Fromage blanc à la confiture

VENREDI 31 L: Poêlée de courgettes ou thon M: Soufflé au fromage et salade fritee M: Salade fritee (asperges, surimi, bœuf, tomates et noix) J: Pâtisseries V: Oeufs cocotte et salade composée

VOTRE AVIS NOUS INTERESSE!

N'hésitez pas à nous faire part de vos avis, commentaires et suggestions concernant le New Mag' par e-mail à sophie.cachot@sofra.cheroy@wanadoo.fr

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN. Nos menus ont été élaborés par notre diététicienne diplômée d'Etat.

MENUS DE JUIN

LUNDI 3 Céleri rémoulade* Lasagnes bolognaises Chourace Compote de bananes

MARDI 4 Salade verte aux croûtons Brochette de poulet Puree de haricots verts Camembert Flan caramélisé

MERCREDI 5  Tomate croque sel Jambon blanc* mayo Chips Bombel Fruits de saison

JEUDI 6  Betteraves râpées Cures Poisson pané et son citron Petits pois, carottes Yaourt sucré Fruits de saison

VENREDI 7 L: Cornet de jambon à la russe M: Sardines au citron salade de pdt M: Poêlée chinoise* J: Farfalles à la topenade et parmesan V: Cake aux knacks

LUNDI 10 Concombre vinaigrette Veau à la crème Bié plâif Charlenthaige Anrads au sirop

MARDI 11 Oeuf moyonnaise Poupinette de dinde au Crou-fleur Fromage blanc sucré Fruits de saison

MERCREDI 12  Melon Rôti de porc au Jus* Carottes Vichy Fromage les Fibrons Eclair au chocolat


JEUDI 13  Salade de la mer* Pâtisseries et ses pépites de poulet Petites du Trésor* Gâteau


VENREDI 14 Salade de haricots verts Saumon sauce oselle purée de pdt Coulommiers Fruits de saison


SUGGESTION DU SOIR L: Gaspacho de tomates M: Coquille de la mer et sa julienne de légumes M: Pettes à la carbonara J: Merquiez et tomates provençales V: Cuisse de poulet rôtie galettes de légumes

LUNDI 17 Duo de carottes/céleri Rôti de dinde sauce moutarde Farfalles Edam Liégeois ou chocolat

MARDI 18 Piémontaise Quenelles de volaille sauce Nantua Courgettes poêlées Petit-suisse sucré Fruits de saison

MERCREDI 19  Melon Sauté d'agneau provencal Haricots coco Fricado Compote de framboises

JEUDI 20  Champignons à la crème Filet de colin sauce Aurore Serruole Yaourt aromatisé Fruits de saison

VENREDI 21  Postique Tomate forcée Riz Bleu Gâteau d'anniversaire

SUGGESTION DU SOIR L: Emincé de melon au jambon de porc M: Filet de merlu en papillote et salade de pois à la confondre M: Rôti de boeuf froid et salade de tomates basilic Pâtes au Pesto J: Poulet à l'indienne et fadilles de légumes

LUNDI 24 Salade Corailles* Escalope forestière Épinards Vache qui rit Chou Vanille

MARDI 25 Melon Steak haché Duo de haricots Chèvre Mousse au chocolat

MERCREDI 26  Thon moyonnaise Sauté de porc sauce charcutière* Petits pois Schnitt Nœdtle Fruits de saison

JEUDI 27  Pommes croques 9el Polioles + keichup Camembert Gouda de polion mozigique

VENREDI 28  Taboulé Filet de hoki sauce Nantua Purée de carottes Fromage blanc sucré Fruits de saison

SUGGESTION DU SOIR L: Saumon sauce citron et quinoa M: Croquette de riz aux épinards et jambon M: Flan d'asperges à l'orange J: Tortillas V: Mousaka

LUNDI 1^{ER} Pâté coupelle Ravioles menuière Compote Biscuits secs

MARDI 2 Melon Sauté de veau au basilic Pommes vopeur Yaourt sucré Salade de fruits

MERCREDI 3  Salade Kawaï* Steak haché sauce barbecue Carottes Cantarots Riz ou lait

JEUDI 4  Radis Jambon de dinde Chips Yaourt à boire Fruits de saison

VENREDI 5  Salade de riz Filet de saumon sauce écarlate Carottes Pommes vopeur Yaourt sucré Fruits de saison

SUGGESTION DU SOIR L: Tige de légumes au bleu M: Escalope de veau aux légumes M: Sarnouza aux petits pois grillés V: Tajine à la marocaine

BONNES VACANCES!

TOUTE L'ÉQUIPE D'ÉLITE RESTAURATION VOUS SOUHAITE DE BONNES VACANCES!



Plat contenant du porc.
* Riz, thon.
** Salade verte et croûtons.
Emmental.

L: Lundi
M: Mardi
M: Mercredi
J: Jeudi
V: Vendredi

Repas amnésique pour tous!

Repas à thème!

Repas du Bio!