

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
Fruit de saison

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

VENREDI 3 Célérité rémoulade
Menu
sauce Nantua
Pommes râpées
Camembert
Fruit de saison

SUGGESTION DU SOIR
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 Carottes râpées
Cuisse de poulet
Épinards béchamel
Leerdammer
Mousse
ou chocolat

JEUDI 9 Pâté de
campagne*
Filet de hoki
sauce provençale
Coquillettes
Petit moule
Fruit de saison

VENREDI 10 Salade de
haricots beurre
Émincé de volaille
campagnard
Tortis
Yaourt sucré
Fruit de saison

SUGGESTION DU SOIR
L : Salade fritee
Fricand viande
M : Salade de pommes
de terre
de Jers florentine
V : Jambon broisé
Fondue de polietaux

LUNDI 13 Salade de riz
nigori*
Sauté de boeuf
sauce barbacue
Courgettes
Cantarini
Compote
de fraises

MARDI 14 Betteraves
Knockis
Pommes vopeur
persillées
Fromage blanc
sucré
Fruit de saison

MERCREDI 15 Concombre
à la crème
Steak haché
keitchup
Haricots beurre
Carre de l'Est
Gâteau

JEUDI 16 Omelette aux pommes
sautées
M : Quiche lorraine, mâche
M : Brique au thon et
avocat au thon et
quocet aux crevettes
J : Soupe de légumes verts
et ses petits croûtons
V : Bougour tomate
aux dés de jambon

VENREDI 17 Concombre
à la crème
Steak haché
keitchup
Haricots beurre
Carre de l'Est
Gâteau

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

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

MARDI 21 Crêpe au fromage
œufs
à la polonaise
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI 22 Maccédoine
moyennaise
Nuggets de poisson
Purée de pommes
de terre
Petit-suisse sucré
Fruit de saison

JEUDI 23 Salade de
Chel Alfredo*
Émincé de volaille
et ratatouille
de Remy
Le fromage
des souris
Dessert au Chel
Gâteau

VENREDI 24 M : Taboulé de légumes
frais - Tomate mozza
au basilic
M : Coblète d'agneau
grillée au thym
et ses haricots plats
J : Croque-madame
et badavia
V : Formadole
de légumes forcis

SUGGESTION DU SOIR
L : Poêlée de courgettes
ou thon
M : Soufflé au fromage et
sauce fritee
M : Salade fritee
(asperges, truffi,
bœuf, tomates et noix)
J : Petits
V : Croustilles et salade
composée

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

MARDI 28 Radis beurre
Sauté d'agneau
Mozzango
Poêlée
de 4 légumes
Cantarini
Crème vanille

MERCREDI 29 Chou rouge
vinaigrette
Filet de hoki
meunière
Coquillettes
Fromage blanc
à la confiture

JEUDI 30 Poêlée de courgettes
ou thon
M : Soufflé au fromage et
sauce fritee
M : Salade fritee
(asperges, truffi,
bœuf, tomates et noix)
J : Petits
V : Croustilles et salade
composée

VENREDI 31 M : Taboulé de légumes
frais - Tomate mozza
au basilic
M : Coblète d'agneau
grillée au thym
et ses haricots plats
J : Croque-madame
et badavia
V : Formadole
de légumes forcis

SUGGESTION DU SOIR
L : Poêlée de courgettes
ou thon
M : Soufflé au fromage et
sauce fritee
M : Salade fritee
(asperges, truffi,
bœuf, tomates et noix)
J : Petits
V : Croustilles et salade
composée

VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE!

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 Célérité rémoulade
Lasagnes
bolognaises
Choucroute
Compote
de bananes

MARDI 4 Salade verte
aux croûtons
brochette
de poulet
Purée de
haricots verts
Camembert
Flan caramélisé

MERCREDI 5 Tomate
croque sel
Jambon blanc*
mayo
Chips
Borbel
Fruit de saison

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

VENREDI 7 Cornet de jambon
à la russe
M : Sardines au citron
salade de pdt
M : Poêlée chinoise*
J : Farfalle à la tomate
et parmesan
V : Cèke aux knockis

SUGGESTION DU SOIR
L : Cornet de jambon
à la russe
M : Sardines au citron
salade de pdt
M : Poêlée chinoise*
J : Farfalle à la tomate
et parmesan
V : Cèke aux knockis

LUNDI 10 Concombre
vinaigrette
Veau à la crème
Blé platif
Charlennage
Amandes au sirop

MARDI 11 Œuf moyennaise
Poulette
de dinde
Crou-fleur
bêchamel
Fromage blanc
sucré
Fruit de saison

MERCREDI 12 Melon
Rôti de porc
au jus*
Carottes Vichy
Fromage les Fibons
Eclair au chocolat

JEUDI 13 Salade
de la mer*
Pintadine
de légumes
et ses pépites
de poulet
Perles du Trésor*
Gâteau

VENREDI 14 Salade de
haricots verts
Saumon
sauce oselle
purée de pdt
Coulommiers
Fruit 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/célérité
Rôti de dinde
sauce moutarde
Farfalle
Edam
Liégeois
ou chocolat

MARDI 18 Piémontaise
Quenelles
de volaille
sauce Nantua
Fricado
Edam
Liégeois
ou chocolat

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

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

VENREDI 21 Postéque
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
mots à la confondre
M : Rôti de boeuf froid et
salade de tomates bostic
Pâtes au Pesto
J : Poulet à l'annanas et
tortillettes de légumes

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

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

MERCREDI 26 Thon moyennaise
Sauté de porc
sauce charcutière*
Petits pois
Schnitz Nœdtle
Fruit de saison

JEUDI 27 Pommes croques
Tomate croque sel
Pommes de poulet
Potatoes + keitchup
Camembert
Gourde de
potion magique

VENREDI 28 Taboulé
Filet de hoki
sauce Nantua
Carottes
Fromage blanc
sucré
Fruit de saison

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

LUNDI 1^{ER} Pâté coupelle
Ravioles
de dinde
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
barbacue
Carottes
Cantarini
Riz ou lait

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

VENREDI 5 Salade de riz
Filet de saumon
sauce écarlate
Galette de pdt
Égumes
Petit-suisse sucré
Fruit de saison
VACANCES

SUGGESTION DU SOIR
L : Tige de légumes au bleu
M : Escalope de veau aux
olives et brunis de
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!

