



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 25 AU 29 AVRIL	Bœuf Bourguignon VBF Petits pois et champignons Petit suisse aux fruits Bio Brownie	Carottes râpées Cordon bleu de volaille Courgettes Bio et pommes de terre en gratin Mousse au chocolat au lait	Concombres Bio sauce à l'aneth Boulettes de blé panées façon thaï Torsades et ratatouille Bio, fromage râpé Bio Fraises	Cassolette de colin d'Alaska MSC et quenelles de brochet Riz Bio Fromage AOP/AOC Purée de pommes Bio
SEMAINE DU 2 AU 6 MAI	Rôti de porc LR et son jus Lentilles et carottes Fromage Bio Ananas au sirop	Tomates Bio vinaigrette Crème fourrée au fromage Haricots beurre Eclair au chocolat	Salami et cornichons Omelette Bio sauce tomate Trio de légumes Bio (brocolis, chou-fleur, carottes) pommes de terre Fruit	Emincés de poulet sauce blanche Pâtes Fromage frais à tartiner Fruit Bio
SEMAINE DU 9 AU 13 MAI	Haché de veau sauce façon Marenjio Haricots verts Bio Camembert Liégeois au chocolat	Carottes râpées Bio Emincés de volaille LR sauce tomate Pommes sautées Fruit	Boulettes végétales Bio jus aux légumes couscous Semoule Bio et quinoa Fromage AOP/AOC Fraises	REPAS ANGLAIS Tomates Bio sauce fromage blanc ciboulette "Fish" (colin d'Alaska pané) MSC plein filet "and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise) Gâteau à la carotte Sirop de menthe
SEMAINE DU 16 AU 20 MAI	Haricots rouges et courgettes sauce tomate Bio Coquillettes Bio Saint Paulin Fruit Bio	Tomates Bio sauce basilic Hachis Parmentier au bœuf VBF Crème dessert chocolat	Pâté de campagne et cornichons Beignets de calamars à la Romaine Chou-fleur Bio et pommes de terre sauce blanche Ananas Bio	Sauté de bœuf VBF sauce façon thaï Bâtonnières de carottes jaunes et riz Fromage frais à tartiner Bio Compote de pommes HVE
SEMAINE DU 23 AU 27 MAI SEMAINE DES TERROIRS	Emincés de poulet LR sauce miel et romarin Semoule Bio et ratatouille Gâteau Basque	Axoa de bœuf VBF haché Pommes de terre façon sarladaises Fromage frais à tartiner Bio Fruit Bio	FERIE PONT	
SEMAINE DU 30 MAI AU 3 JUIN	Sauté de bœuf VBF sauce tomate Carottes Bio et lentilles Fromage AOP/AOC Fruit Bio	Laitue iceberg Rôti de porc LR (froid ou chaud) Purée de pommes de terre Compote de pommes HVE	Hoki (plein filet) MSC pané et citron Riz jaune Bio aux petits légumes façon paëlla Petit fromage frais aux fruits Fruit	Melon Bio Boulettes végétales Bio sauce Aurore Coquillettes et courgettes Bio Biscuit nappé chocolat Bio
SEMAINE DU 6 AU 10 JUIN	FERIE		Taboulé Haché de cabillaud façon brandade Haricots verts Bio et échalotes Fruit Bio	Tomates Bio vinaigrette Omelette et fromage râpé Bio Chou-fleur et courgette Bio, pommes de terre Liégeois saveur vanille

légende :



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

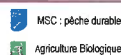
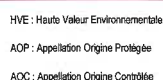


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 13 AU 17 JUIN	Melon Goulesch de bœuf VBF Semoule et carottes Bio Spécialité pommes abricots	Tortelloni tomate mozzarella Bio Petit suisse aux fruits Bio Fruit	REPAS CREOLE Achard de légumes Rougail saucisses (rondelles fumées) Riz Ananas Bio	REPAS FRAICH'ATTITUDE Tomates cerises à croquer Tarte flan au saumon et ciboulette Epinards et pommes de terre en gratin Clafoutis aux cerises
SEMAINE DU 20 AU 24 JUIN	Pastèque Bio Rôti de porc sauce moutarde Pommes sautées Crème dessert vanille	Tarte flan aux 3 fromages Haricots verts Bio et échalotes Petit fromage frais aux fruits Fruit Bio	Betteraves vinaigrette framboise Nuggets de poulet Bio et ketchup Petits pois carottes Fruit	Merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes Riz Bio et tomates concassées Yaourt sucré Cookie
SEMAINE DU 27 JUN AU 1er JUILLET	Carottes râpées Bio Emincés de poulet LR sauce au cumin Haricots plats à la tomate Fruit	Macédoine rémoulade Raviolis au bœuf VBF gratinés Compote de pommes	REPAS FROID Melon Bio Jambon qualité supérieure Taboulé (semoule Bio) tomates, concombres Mousse chocolat au lait	Falafels Bio et sauce blanche ciboulette Haricots verts Bio et pommes de terre Yaourt arôme Bio Biscuit au chocolat Bio
SEMAINE DU 4 AU 7 JUILLET	Salade de pâtes fraîcheur Filet de poulet sauce brune Trio de légumes Bio, pommes de terre Grillé abricot	REPAS DE FIN D'ANNEE Hamburger Pommes sautées - Ketchup Vache qui rit Brownie - Coca cola		Nuggets végétal Semoule Bio et ratatouille Fromage à tartiner Bio Fruit



TOUT LE PERSONNEL DE LA CUISINE CENTRALE DE BAILLEUL SOUHAITE DE BONNES VACANCES AUX ENFANTS ET AUX ENSEIGNANTS

légende :



« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

