



# Menus

## du 20 Mai au 05 Juillet 2024



Légende :



Elu par les enfants



Sans viande

Menu à thème



Régional



Bio



Durable



Nouveauté

Menu végétarien

# SEBOURG

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI	LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN			
<i>Féerie</i>	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE DE TOFU POMMES DE TERRE RISSOLEES <b>CAMEMBERT</b> POMME	MACEDOINE DE LEGUMES <b>MEDAILLON DE MERLU MSC</b> SAUCE CHIVRY <b>RIZ</b> GATEAU BASQUE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE <b>EMINCE DE BOEUF BBC</b> SAUCE PROVENCALISE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE <b>HARICOTS VERTS</b> YAOURT NATURE SUCRE	<b>CAROTTES RAPEES</b> MIMOSA <b>MAC AND CHEESE</b> (GRATIN DE PATES AU CHEDDAR) MELON	MELI MELO DE CRUDITES <b>(CAROTTES/CELERI)</b> ROUGAIL DE <b>SAUCISSE BBC</b> SV : ROUGAIL DE POISSON <b>RIZ CREOLE</b> KIWI	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE AU MIEL <b>OMELETTE</b> POMMES DE TERRE COUNTRY COURGETTES A LA CREME FROMAGE BLANC SUCRE	TARTE AUX LEGUMES FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNON SV : STEAK FROMAGER <b>TORSADES</b> FROMAGE RAPE COMPOTE DE POIRES	TAJINE DE <b>POISSON MSC</b> <b>POMMES DE TERRE</b> ET SES LEGUMES CARRE DE L'EST PÊCHE	MELON <b>SAUTE DE BOEUF BBC</b> SAUCE BOURGUIGNONNE SV : GALETTE VEGETALE <b>COEUR DE BLE HVE</b> <b>BROCOLIS A L'AIL</b> <b>CRUMBLE AUX POMMES</b> MAISON			
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI	LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN			
<b>CELERI</b> REMOULADE <b>SAUTE DE DINDE CERTIFIE</b> A L'ORIENTAL SV : FALAFELS <b>SEMOULE</b> RATATOUILLE CREME DESSERT VANILLE	<b>BETTERAVES ROUGES</b> VINAIGRETTE NUGGETS DE MAÏS KETCHUP POMMES NOISETTES <b>FRAISES AU SUCRE</b>	CRÊPE AU FROMAGE ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANE FROMAGER PETITS POIS CAROTTES FLAN CHOCOLAT	<b>LASAGNES BOLOGNAISE</b> SV : LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>MAASDAM</b> ANANAS	<b>CAKE AUX LEGUMES</b> <b>PAVE DE POISSON MSC</b> GRATINE AU FROMAGE <b>COEUR DE BLE HVE</b> EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC PULPE	<b>PAVE DE POISSON MSC</b> A L'HUILE D'OLIVE ET <b>CITRON VERT</b> <b>RIZ PILAF</b> <b>CAROTTES A LA CREME</b> EDAM CREME DESSERT CHOCOLAT	<i>Kebab Party</i> <b>ASSIETTE KEBAB</b> SV : KEBAB VEGETALE SAUCE PIZZA FRITES - SALADE VERTE FRAISES AU SUCRE 	<b>CELERI</b> REMOULADE <b>EMINCE DE BOEUF BBC</b> AUX POIVRONS SV : BOULETTES THAÏ <b>SEMOULE</b> PIPERADE YAOURT BRASSE	TOMATES CERISES <b>ROTI DE PORC LR</b> A L'INDIENNE SV : POISSON MEUNIÈRE PUREE DE POMMES DE TERRE <b>PASTEQUE</b>	<b>CONCOMBRES</b> A LA GRECQUE BOLOGNAISE DE LENTILLES PENNES ILE FLOTTANTE			
LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN	LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET			
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL <b>CURRY DE LEGUMES</b> (CAROTTES, CHOU FLEUR, POIS CHICHE, LENTILLES) RIZ THAÏ PAVE 1/2 SEL YAOURT AROMATISE	SALADE ROMEO <b>(CAROTTE, CÉLERI, MAÏS)</b> <b>CASSOULET</b> SV : CASSOULET DE LA MER <b>POMMES VAPEUR</b> HARICOTS A LA TOMATE <b>COMPOTE DE</b> <b>POMMES HVE</b>	BLANQUETTE DE VEAU SV : GALETTE VEGETALE RÔSTIS AUX OIGNONS POELEE DE LEGUMES <b>MIMOLETTE</b> PASTEQUE	<i>Escalade en Méditerranée</i> GASPACHO DE CONCOMBRES ET FETA RAVIOLES DE <b>SAUMON MSC</b> SAUCE AU BASILIC GATEAU MAISON ABRICOTS ET AMANDES	<b>JAMBON BLANC LR</b> SV : SURIMI PUREE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE <b>VACHE QUI RIT</b> PECHE	SALADE FINLANDAISE <b>(CAROTTES, BETTERAVES)</b> <b>SAUTE DE BOEUF BBC</b> SAUCE PROVENCALISE SV : FILET DE COLIN POMMES RÔSTIS LIEGEOIS VANILLE	<b>RÔTI DE DINDE LR</b> SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLE POMMES PERSILLEES <b>HARICOTS VERTS</b> VACHE PICON COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE SV : PANE MOELLEUX BOULGHOUR JULIENNE DE LEGUMES <b>GOUDA</b> ABRICOTS	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE <b>MELON</b>	<i>Repas froid</i> <b>JUS DE POMME LOCAL</b> SALADE DE PEPINETTES AU THON FAR BRETON			
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN	LUNDI 08 JUILLET	MARDI 09 JUILLET	MERCREDI 10 JUILLET	JEUDI 11 JUILLET	VENDREDI 12 JUILLET			
<b>MELON</b> <b>EMINCE DE BOEUF BBC</b> SAUCE FLAMANDE SV : NUGGETS DE POISSON FRITES YAOURT BRASSE	<b>CONCOMBRES BULGARES</b> <b>RÔTI DE DINDE LR</b> SAUCE QUATRES EPICES SV : GALETTE DE QUINOA <b>POMMES BOULANGERES</b> NECTARINE	SALADE VERTE AU FROMAGE CRÉPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE SV : OMELETTE BOULGHOUR JULIENNES DE LEGUMES CHOUX VANILLE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ESCALOPE PANEE DE BLE GRATIN DE <b>COQUILLETES</b> MOUSSE AU CHOCOLAT	MARMITE DU PÊCHEUR <b>(POISSON MSC)</b> PUREE CRECY POINTE DE BRIE <b>GATEAU A LA FRAISE</b> MAISON						<h1>Bonnes vacances !</h1>		