

Toute l'équipe d'EMS  
restauration vous  
souhaite Bon Appétit !!

**E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98**

**SCOLAIRE**

**MENUS DU 22.04.2019 AU 17.05.2019 S17,S18,S19,S20**



LUNDI	MARDI	JEUDI BIO 	VENDREDI
<p><u>22 avril</u></p> <p>Bon lundi de Pâques</p> 	<p><u>23 avril</u></p> <p>1/2 pomelos ou salade verte</p> <p>Steak haché de boeuf</p> <p>Rosties</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote</p> 	<p><u>25 avril</u></p> <p>Crudités</p> <p>Saucisse de volaille aux herbes</p> <p>Pâtes et légumes Bio</p> <p>Yaourt Bio</p> <p>Fruit Bio</p>	<p><u>26 avril</u></p> <p>Carottes râpées ou céleris rémoulade</p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Ratatouille maison/ riz</p> <p>Samos</p> <p>Eclair au chocolat</p>
<p><u>29 avril</u></p> <p>Salade verte ou concombres ciboulette</p> <p>Suprême de poulet</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit</p> 	<p><u>30 avril</u></p> <p>Betteraves ou radis</p> <p>Escalope de porc</p> <p>Frites/haricots verts</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit</p> 	<p><u>2 mai</u></p> <p>Crudités bio</p> <p>Spaghettis bolognaise maison bio</p> <p>Pâtes/poêlée de légumes bio</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p><u>3 mai</u></p> <p>pizza</p> <p>Dos de merlu</p> <p>Epinards à la crème/p de Terre Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p> 
<p><u>6 mai</u></p> <p>Salade de tomates ou œufs durs</p> <p>Raviolis de bœuf napolitaine</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p> 	<p><u>7 mai</u></p> <p>Concombres ou coleslaw</p> <p>Steak haché sauce aigre douce</p> <p>Semoule/ratatouille</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit</p> 	<p><u>9 mai</u></p> <p>Crudités Bio</p> <p>Sauté de volaille sauce bercy</p> <p>Carottes persillées/ pâtesBio</p> <p>Fromage Bio</p> <p>Tarte aux pommes Bio</p>	<p><u>10 mai (cuisine du monde Indien)</u></p> <p>Samoussa végétarien</p> <p>Curry de poisson</p> <p>Riz/légumes</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Ananas au sirop</p> 
<p><u>13 mai</u></p> <p>Betteraves ou chou rouge</p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Pommes sautées/légumes du soleil</p> <p>mini cabrette</p> <p>Compote</p> 	<p><u>14 mai</u></p> <p>Tomates mozza ou céleris rémoulade</p> <p>Chipolatas</p> <p>Frites/pommes darphin/courgettes</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p> 	<p><u>16 mai</u></p> <p>Crudités bio</p> <p>Lasagnes de bœuf bio</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit Bio</p>	<p><u>17 mai</u></p> <p>Salade de pommes de terre ou salade verte</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille/riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Donuts</p> 







Toute l'équipe d'EMS  
restauration vous  
souhaite Bon Appétit !!

**E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98**

**SCOLAIRE**

**MENUS DU 20.05.2019 AU 07.06.2019 S21.S22.S23.**



LUNDI	MARDI	JEUDI BIO 	VENDREDI
<p><b>20 mai</b> Salade verte ou sardines au citron Emincé de volaille aigre doux Semoule/ poêlée de légumes Tartare Crème dessert</p> 	<p><b>21 mai</b> Salade de pâtes ou céleris rémoulade Knack Pommes rissolées/carottes Yaourt Fruit</p> 	<p><b>23 mai</b> Crudités Escalope de poulet aux herbes Purée /haricots verts Fromage bio Fruit bio</p>	<p><b>24 mai</b> Pâté de campagne ou tomates basilic Blanquette de colin à l'aneth Riz Petit suisse Glace</p> 
<p><b>27 mai</b> Rosette ou émincé de concombres Boulettes d'agneau au cumin Ebly/poêlée mexicaine Fromage blanc Tarte aux fruits</p> 	<p><b>28 mai</b> Œufs durs ou salade de tomates Steak haché Pommes noisettes/courgettes Cantafras Fruit</p> 	<p><b>30mai</b></p> 	<p><b>31 mai</b> Jour férié pont</p>
<p><b>3 juin</b> Tomates mozza ou salade mixte Spaghettis à la carbonara Mimolette Mousse au chocolat</p>	<p><b>4 juin</b> Betteraves ou duo de crudités Jambon grillé Frites (prim)/pommes darphin (mater) Yaourt Fruit</p> 	<p><b>6 juin</b> Crudités Bio Lasagnes de bœuf Bio Fromage Bio Compote Bio</p>	<p><b>7 juin</b> Taboulé maison ou salade composée Demi-Lunes de saumon sauce nantua Tartare Fruit</p>

Toute l'équipe d'EMS  
restauration vous  
souhaite Bon Appétit !!

**E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98**

**SCOLAIRE**

**MENUS DU 10.06.2019 AU 28.06.2019 S24.S25.S26.**



Lundi	Mardi	Jeudi BIO 	Vendredi
<p><u>10 juin</u> <i>Bon lundi</i></p> 	<p><u>11 juin</u> Quiche Lorraine Steak haché Haricots verts/pâtes Kiri Ananas au sirop</p> 	<p><u>13 juin</u> Crudités Curry de dinde bio Pâtes Bio/haricots verts Bio Fromage Bio Fruit Bio</p>	<p><u>14 juin cuisine du monde (Sénégal)</u> Salade Sénégalaise Poulet Yassah Riz Vache qui rit Beignet à l'ananas</p> 
<p><u>17 juin</u> Salade de lentilles ou émincé de concombres Brochettes de porc Gratin de courgettes/purée maison Fromage blanc Donuts</p> 	<p><u>18 juin</u> Rosette ou salade de coleslaw Escalope de dinde Pommes duchesse/haricots verts Saint-Morêt Fruits au sirop</p> 	<p><u>20 juin</u> Crudités Boulettes de bœuf en sauce Coquillettes Bio/légumes Bio Yaourt Bio Fruit Bio</p>	<p><u>21 juin été</u> Salade verte ou betteraves Nuggets de poisson sauce tartare Riz pilaf sauce tomates Rondelé Glace</p>
<p><u>24 juin</u> Salade texane Wings de poulet sauce BBQ Pommes noisettes/haricots gourmands Cantafrais Compote</p>	<p><u>25 juin</u> Salade de pomme de terre ou radis Côtes de porc grillée aux herbes Frites/épinards à la crème Yaourt Fruit</p> 	<p><u>27 juin</u> Taboulé maison Bio Omelette au fromage Bio Légumes sautés Bio/pâtes Bio Fromage Bio Fruit Bio</p>	<p><u>28 juin</u> Tomates mozza ou salade mixte Aïoli maison Petit-suisse Glace</p>

Toute l'équipe d'EMS  
restauration vous  
souhaite Bon Appétit !!

**E.M.S RESTAURATION TEL : 04.93.70.98.98**

**SCOLAIRE**

**MENUS DU 01.07.2019 AU 05.07.2019 S27**



01 juillet

Salade fraîcheur  
Escalope de poulet  
Pommes persillées/carottes  
Petit Louis  
Flan



2 juillet

Friand au fromage  
Tortellinis aux fromages sauce  
basilic  
Yaourt  
Fruit

4 juillet

Crudités  
Steak haché de bœuf Bio  
Polenta Bio/haricots verts Bio  
Yaourt Bio  
Fruit Bio

5 juillet

Pizza  
Saumon sauce vierge  
Riz safrané/ratatouille  
Kiri  
Pot de glace



Entrée

Viandes ou poissons (protéines)

Légumes/ féculents

Laitage

Dessert

Tous nos produits sont issus de productions de qualité certifiée par des labels qui sont apposés à chaque repas quant à nos préparations, elles sont faites maison et élaborés par nos soins mis à part bien sûr le fromage et les desserts.

