

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

Menu Chapareillan

	Du 02 mai AU 06 mai	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai
lundi	Salade de haricots verts Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves)** Yaourt nature REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Radis émincés Légumerie Emincé de volaille marengo Semoule Edam Compote de pommes bananes (ind)	Salade de pâtes Poulet au thym et citron Carottes sautées aux oignons Brie Fruit de saison	Salade verte Légumerie Quenelles locales sauce blanche Epinards hachés REPAS VEGETARIEN Vache Picon Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
	Salade verte Légumerie Sauté de porc aux olives* / de volaille Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes) Samos Crème dessert (ind)	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Poêlée de courgettes fraîches Légumerie Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de tomates fraîches Légumerie Pavé fromager Choux fleurs béchamel Fromage blanc nature REPAS VEGETARIEN Tarte au chocolat	Salade de haricots verts Macaronis à la carbonara* ** / de volaille Cantal AOP Fruit de saison
mardi	Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie Sauté de bœuf au jus Potatoes Montboissié Compote de pommes (ind)	Carottes fraîches râpées Légumerie Chili végétarien (sans viande) REPAS VEGETARIEN Riz créole Brique de vache du Forez Compote de poires (ind)	Macédoine mayonnaise Saucisse de Toulouse* / de volaille Lentilles au jus Vache qui rit Fruit de saison	Pont de l'Ascension
	Salade de tomates fraîches Légumerie Beignet de poisson Petits pois au jus Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Salade de lentilles Saucisse de volaille Brocolis à la béchamel Yaourt aromatisé et local Fruit de saison	Melon jaune Bourride de poisson et ses légumes AU BORD DE LA MER Fromage de brebis Nid d'abeille	
jeudi				
vendredi				

MENUS '4 SAISONS' | DU 02 mai 2022 AU 27 mai 2022

Menu Chapareillan sans viande

	Du 02 mai AU 06 mai	Du 09 mai AU 13 mai	Du 16 mai AU 20 mai	Du 23 mai AU 27 mai
lundi	Salade de haricots verts Macaronis sauce tomate (protéines végétales à base de fèves)** Yaourt nature REPAS VEGETARIEN Fruit de saison	Radis émincés Légumerie Paupiette de poisson sauce tomate Semoule Edam Compote de pommes bananes (ind)	Salade de pâtes Filet de colin sauce citron Carottes sautées aux oignons Brie Fruit de saison	Salade verte Légumerie Quenelles locales sauce blanche Epinards hachés REPAS VEGETARIEN Vache Picon Gâteau de semoule nappé caramel (ind)
mardi	Salade verte Légumerie Galette végétale tomate mozzarella Poêlée multicolore (pommes de terre, courgettes, tomates, carottes) Samos Crème dessert (ind)	Salade de pommes de terre Filet de colin sauce crème Poêlée de courgettes fraîches Légumerie Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de tomates fraîches Légumerie Pavé fromager Choux fleurs béchamel Fromage blanc nature REPAS VEGETARIEN Tarte au chocolat	Salade de haricots verts Raviolis au saumon sauce crème** Cantal AOP Fruit de saison
jeudi	Céleri frais râpé sauce cocktail Légumerie Filet de colin sauce julienne Potatoes Montboissié Compote de pommes (ind)	Carottes fraîches râpées Légumerie Chili végétarien (sans viande) REPAS VEGETARIEN Riz créole Brique de vache du Forez Compote de poires (ind)	Macédoine mayonnaise Omelette nature Lentilles au jus Vache qui rit Fruit de saison	Pont de l'Ascension
vendredi	Salade de tomates fraîches Légumerie Beignet de poisson Petits pois au jus Fromage blanc nature Gâteau du chef aux pépites de chocolat	Salade de lentilles Tortilla de pommes de terre Brocolis à la béchamel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Melon jaune Bourride de poisson et ses légumes AU BORD DE LA MER Fromage de brebis Nid d'abeille	

MENUS '4 SAISONS'

DU 30 mai 2022 AU 08 juillet 2022

Menu Chapareillan

		La fête des fruits et légumes frais		
		Du 30 mai AU 03 juin	Du 06 juin AU 10 juin	Du 13 juin AU 17 juin
LUNDI		Tomates à la croque Hachis parmentier ** Fromage les Fripons Compote pommes bananes (ind)	lundi de pentecôte	Salade de pommes de terre Boulettes d'agneau sauce tomate Courgettes fraîches persillées Légumerie Petit suisse aromatisé Ananas frais
	MARDI	Melon Galette sarrasin lentilles poireaux Farfalles à la tomate Vache qui rit Crème vanille (ind)		Betteraves en salade Sauté de bœuf aux 4 épices Semoule Mimolette Fruit de saison
JEUDI		Taboulé Poisson pané Courgettes fraîches béchamel Légumerie Fromage blanc nature Fruit de saison	Pastèque Cannelonis à la tomate** Chanteneige BIO Flan au chocolat (ind) Macédoine de légumes	Salade verte Légumerie Poisson meunière Petits pois au jus Yaourt nature Gâteau du chef aux framboises spéculos
	VENDREDI	MENU USA Salade verte Légumerie Cheese burger Potatoes Brownie du chef et crème anglaise	Œufs durs sauce basquaise Tortis Tomme du Trièves et local Fruit de saison	Melon Chipolatas */ de volaille Riz aux petits légumes Emmental Compote de pommes fraises (ind)
LUNDI		Du 20 juin AU 24 juin	Du 27 juin AU 01 juillet	Du 04 juillet AU 08 juillet
	MARDI	Salade de lentilles Saucisse de volaille au jus Epinards béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Cordon bleu Brocolis béchamel Fraidou Fruit de saison	Pastèque Thon (stock tampon) Salade de riz Brie Compote de pommes bananes (ind)
JEUDI		REPAS FROID Radis émincés Légumerie Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre (accompagnement) Vache qui rit	Salade verte Légumerie Sauté de bœuf aux oignons Lentilles au jus Tomme grise Compote (Stock Tampon)	Boulghour en salade Quenelles et locales sauce tomate Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison
	VENDREDI	Compote de poires (ind)	REPAS VEGETARIEN Macédoine mayonnaise Paupiette de veau sauce forestière Boulghour Cantal AOP Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE Club sandwich au fromage Chips Yaourt à boire Gâteau du chef aux pépites de chocolat
		Tomates fraîches en salade Légumerie Calamars à la romaine Ratatouille fraîche Légumerie Yaourt nature Gâteau du chef au citron	Entrée Betteraves (Stock tampon) Moules sauce crème Pommes de terre rissolées Camembert Crème au chocolat (stock tampon)	BONNES VACANCES

MENUS '4 SAISONS'

DU 30 mai 2022 AU 08 juillet 2022

Menu Chapareillan sans viande

		La fête des fruits et légumes frais		
		Du 30 mai AU 03 juin	Du 06 juin AU 10 juin	Du 13 juin AU 17 juin
LUNDI		Tomates à la croque Brandade de poisson** Fromage les Fripons Compote pommes bananes (ind)	lundi de pentecôte	Salade de pommes de terre Quenelles locales sauce tomate** Courgettes fraîches persillées Légumerie Petit suisse aromatisé Ananas frais
	MARDI	Melon Galette sarrasin lentilles poireaux Farfalles à la tomate Vache qui rit Crème vanille (ind)		Betteraves en salade Blanquette de poisson Semoule Mimolette Fruit de saison
JEUDI		Taboulé Poisson pané Courgettes fraîches béchamel Légumerie Fromage blanc nature Fruit de saison	Pastèque Raviolis au saumon sauce tomate** Chanteneige Flan au chocolat (ind) Macédoine de légumes	Salade verte Légumerie Poisson meunière Petits pois au jus Yaourt nature Gâteau du chef aux framboises spéculos
	VENREDI	MENU USA Salade verte Légumerie Fish burger Potatoes Brownie du chef et crème anglaise	Œufs durs sauce basquaise Tortis Tomme du Trièves et local Fruit de saison	Melon Œufs durs à la piperade Riz aux petits légumes Emmental Compote de pommes fraises (ind)
LUNDI		Du 20 juin AU 24 juin	Du 27 juin AU 01 juillet	Du 04 juillet AU 08 juillet
	MARDI	Salade de lentilles Pané de blé fromage épinards Epinards béchamel Petit suisse aromatisé Fruit de saison REPAS FROID Radis émincés Légumerie Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre (accompagnement) Vache qui rit REPAS VEGETARIEN Compote de poires (ind)	Salade de blé à l'orientale Poisson pané Brocolis béchamel Fraidou Fruit de saison Salade verte Légumerie Aiguillette de blé emmental Lentilles au jus Tomme grise Compote (Stock Tampon)	Pastèque Thon (stock tampon) Salade de riz Brie Compote de pommes bananes (ind) Boulghour en salade Quenelles et locales sauce tomate Petits pois au jus Yaourt nature Fruit de saison REPAS VEGETARIEN
JEUDI		Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce forestière Boulghour Cantal AOP Fruit de saison	Taboulé Pizza fraîche au fromage Salade de haricots verts (stock tampon) Petit suisse BIO aromatisé Fruit de saison	REPAS DE FIN D'ANNÉE Club sandwich au fromage Chips Yaourt à boire Gâteau du chef aux pépites de chocolat
	VENREDI	Tomates fraîches en salade Légumerie Calamars à la romaine Ratatouille fraîche Légumerie Yaourt nature Gâteau du chef au citron	Entrée Betteraves (Stock tampon) Moules sauce crème Pommes de terre rissolées Camembert Crème au chocolat (stock tampon)	BONNES VACANCES