

# Goûter Marseillan

# Mois de MAI 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/5 au 10/5			FÉRIÉ		
du 13/5 au 17/5			Flan Nappé Caramel Compote Pomme Banane Madeleine		
du 20/5 au 24/5			Pavé 1/2 Sel Berlingot de compote Pain		
du 27/5 au 31/5			Yaourt Nature Sucré Pâte à Tartiner Pain		



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/5 au 10/5	<p>Betterave Vinaigrette</p> <p> Sauté de Bœuf Bourguogne Pomme Cube Vapeur Jeunes Carottes</p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Laitue Iceberg Vgte Moutarde Ancienne Radis Rondelle Vgte Moutarde Ancienne</p> <p> Colin Napolitain Epinard Béchamel Coquillettes</p> <p>Edam </p> <p>Tarte Normande aux Pommes</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>PONT</p>
du 13/5 au 17/5	<p>Pâte de Volaille</p> <p>Lasagne au saumon</p> <p>Coulommiers</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Cœur de Scarole Pomelos &amp; Sucre</p> <p>Croque Fromage Haricots Vert à l'Ail</p> <p>Yaourt Nature Sucré </p> <p>Compote de Pomme</p>	<p>Salade de Pépinettes</p> <p> Rôti de Veau au Jus Petits Pois à la Lyonnaise Blé </p> <p>Comté </p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri Mayonnaise Terrine de Légumes</p> <p> Sauté de Dinde Basquaise Riz de Camargue Créole  Chou fleur Saveur Jardin</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes Râpées  Salade Composée </p> <p> Pavé de Merlu sce Normande Courgettes Braisées Boulgour</p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée</p>



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 20/5 au 24/5	FÉRIÉ	Tomate croq'Sel Radis & Beurre  Escalope de Poulet au Jus Lentilles  Emmental  Mousse au Chocolat	<b>LE JOUR DU</b>  <b>Pique Nique</b>  Sandwich Œuf Crudité Chips Portion d'Edam Fruit Madeleine Chocolat	 Taboulé  Hot Dog* Salade Verte  Petit Louis  Soupe de Fraise à la Menthe *Hot Dog Végétarien	Macédoine Mayonnaise Betterave Vinaigrette  Blanc d'Encornet à la Sétoise Riz de Camargue Pilaf Poireaux à la Crème  Yaourt Nature Sucré  Fruit
du 27/5 au 31/5	Crêpe au Fromage  Chicken Wings Haricots Verts à l'Ail Frites  Fromage Frais Sucré  Assortiment de Fruits	Salade de Pdt Echalote Pois Chiche Vgte Echalote  Rôti de Bœuf au Jus Petits Pois Paysanne Semoule  Flan au Chocolat  Fruit	Melon Jaune  Sauté de Porc* Bobotie Purée Brocolis Braisé  Mimolette  Purée Pomme Banane *Colin Mariné Provençal	Concombre Vinaigrette Terroir  Hoki Pané Citron Ratatouille Riz Créole  Brie Pointe  Moelleux aux Pommes Gâteau Marbré Cacao	Carottes Râpées Céleri Rémoulade  Macaronis à la Mexicaine  Cantal  Crème Anglaise



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 6/5 au 10/5	<p>Betterave Vinaigrette</p> <p> Sauté de Bœuf Bourgogne</p> <p>Pomme Cube Vapeur</p> <p>Jeunes Carottes</p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Laitue Iceberg Vgte Moutarde Ancienne</p> <p> Colin Napolitain</p> <p>Epinard Béchamel</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam </p> <p>Tarte Normande aux Pommes</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>PONT</p>
du 13/5 au 17/5	<p>Pâte de Volaille</p> <p>Lasagne au saumon</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Cœur de Scarole</p> <p>Croque Fromage</p> <p>Haricots Vert à l'Ail</p> <p>Yaourt Nature Sucré </p> <p>Compote de Pomme</p>	<p>Salade de Pépinettes</p> <p> Rôti de Veau au Jus</p> <p>Petits Pois à la Lyonnaise</p> <p>Blé </p> <p>Comté </p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p> Sauté de Dinde Basquaise</p> <p>Riz de Camargue Créole </p> <p>Chou fleur Saveur Jardin</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p>	<p> Carottes Râpées </p> <p> Pavé de Merlu sce Normande</p> <p>Courgettes Braisées</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage Fondu</p> <p>Crêpe Moelleuse Sucrée</p>
du 20/5 au 24/5	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Tomate croq'Sel</p> <p>Escalope de Poulet au Jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse au Chocolat</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><b>Pique Nique</b></p> <p>Sandwich Œuf Crudité</p> <p>Chips</p> <p>Portion d'Edam</p> <p>Fruit</p> <p>Madeleine Chocolat</p>	<p> Taboulé</p> <p> Hot Dog* </p> <p>Salade Verte </p> <p>Petit Louis</p> <p>Soupe de Fraise à la Menthe </p> <p><i>*Hot Dog Végétarien</i></p>	<p>Macédoine Mayonnaise</p> <p>Blanc d'Encornet à la Sétoise</p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Poireaux à la Crème</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit</p>
du 27/5 au 31/5	<p>Crêpe au Fromage</p> <p> Chicken Wings</p> <p>Haricots Verts à l'Ail</p> <p>Frites</p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de Pdt Echalote</p> <p> Rôti de Bœuf au Jus</p> <p>Petits Pois Paysanne</p> <p>Semoule</p> <p>Flan au Chocolat</p> <p>Fruit </p>	<p> Melon Jaune</p> <p> Sauté de Porc* Bobotie</p> <p>Purée </p> <p>Brocolis Braisé</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée Pomme Banane </p>	<p>Concombre Vinaigrette Terroir</p> <p>Hoki Pané Citron</p> <p>Ratatouille </p> <p>Riz Créole </p> <p>Brie Pointe </p> <p>Moelleux aux Pommes </p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>Macaronis </p> <p>à la Mexicaine </p> <p>Cantal </p> <p>Crème Anglaise</p>



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc