



**MENU '4 SAISONS' DU 01 mai 2017 AU 07 juillet 2017**  
**Menus Communauté de communes Auxonne**

	SEMAINE DU 01 mai AU 05 mai	SEMAINE DU 08 mai AU 12 mai	SEMAINE DU 15 mai AU 19 mai	SEMAINE DU 22 mai AU 26 mai	SEMAINE DU 29 mai AU 02 juin
Lundi	<b>1er Mai</b>	<b>8 Mai</b>	Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet au jus Duo chou fleur et brocolis Bûchette mélangée Fruit de saison	Taboulé BIO à la menthe Filet de poulet aux herbes de Provence Ratatouille St Marcellin Fruit de saison	Carottes râpées au citron Cordon bleu de volaille Petits pois Edam Mousse au chocolat
Mardi	Macédoine vinaigrette Cannelonis bolognaise** Fromage les fripons Fruit de saison	Mais en salade Moussaka (d'aubergines)** Rondel ail et fines herbes Crème dessert BIO	Concombre en salade Quenelles à la béchamel Riz à la tomate Camembert BIO Compote de pêches	Concombre en salade Hachis parmentier maison Délice de camembert Abricots au sirop	Tomates à l'échalote Knack BIO de volaille Lentilles mijotées aux oignons Samos Compote pomme framboise
Mercredi	Crêpe au fromage Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule dorée Yaourt BIO nature Ananas au sirop	Radis croc'sel et beurre Paupiette de veau à la moutarde Gratin de pommes de terre façon dauphinois Fromage blanc nature Pêche au sirop	<b>Menu USA</b> Tomate BIO croc'sel Cheeseburger Frites et ketchup Yaourt aromatisé Ecrumies maison	Terrine de campagne*/roulade de volaille Dos de colin à l'huile d'olive et citron Brocolis meunière Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Fruit BIO de saison	Salade de coquillettes Filet de poulet rôti au jus Poêlée multicolore Saint Bricet Fruit de saison
Jeudi	Salade de tomates au basilic Rôti de porc au romarin*/ de volaille Carottes persillées Camembert Fruit de saison	Salade de pâtes BIO Steak végétal Courgettes basquaises Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Sauté de porc au jus* / Sauté de volaille Epinards hachés et croutons Petit suisse sucré Fruit de saison	<b>Pont de l'Ascension</b>	
Vendredi	Salade verte BIO Galette de lentilles boulghour et légumes cuits Petits pois au jus Vache picon Gâteau au yaourt maison	Gaspacho maison de tomates Paëlla poulet Comté Fruit de saison	Melon Sauté de bœuf provençale Tortis et râpé P'tit cottentin nature Flan vanille nappé caramel		
	SEMAINE DU 05 juin AU 09 juin	SEMAINE DU 12 juin AU 16 juin	SEMAINE DU 19 juin AU 23 juin	SEMAINE DU 26 juin AU 30 juin	SEMAINE DU 03 juillet AU 07 juillet
Lundi	<b>Pentecôte</b>	Salade de pois chiches Cordon bleu de volaille Haricots verts BIO à l'ail Plateau de fromages Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Omelette à la tomate Ratatouille Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade cajun Pavé fromager Epinards hachés et croûtons Fromage blanc battu Fruit de saison	<b>Repas froid</b> Pâté de volaille (ST) Œufs durs mayonnaise Salade composée (salade, tomate, maïs) P'tit cottentin Gâteau basque
Mardi	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Lasagnes à la bolognaise** Tomme BIO Fruit de saison	Concombre en salade Filet de poisson sauce diéppoise Pommes persillées P'tit cottentin nature Compote de poires	Pastèque Steak haché sauce forestière Boulghour BIO Vache picon Compote pomme fraise	Tomates BIO croc'sel Haut de cuisse de poulet rôti Frites Samos Pêches au sirop	Pastèque Bœuf braisé sauce niçoise Boulghour Yaourt nature BIO Fruit de saison
Mercredi	Melon Aiguillettes de poulet aux olives Boulghour Carré frais demi sel Salade de fruits exotiques	Œufs durs mayonnaise Quenelles sauce blanche Carottes sautées Faiselle Fruit de saison	Melon Rôti de porc* / Rôti de volaille Pommes de terre sautées Chanteneige Crème dessert BIO	Salade de pâtes Filet de hoki sauce julienne Flan maison de légumes Tomme de Savoie Fruit de saison	Soupe froide de courgettes à la menthe Quenelles en gratin Riz aux poivrons Fromage blanc battu Fruit de saison
Jeudi	Coleslaw Chipolata au jus*/ de volaille Purée de pomme de terre Six de Savoie Compote de pommes BIO	Taboulé à la menthe Sauté de bœuf aux 4 épices Courgettes sautées Yaourt BIO nature Fruit de saison	Salade verte Calamars à la romaine Purée de trois légumes (carotte, céleri, navet) Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Clafoutis maison aux pommes	Radis Boulettes de bœuf BIO sauce tomate Riz créole Chantailou Milk shake à la grenadine	Salade verte BIO Ravioli (ST) Tomme blanche Compote (ST)
Vendredi	Salade de blé au pistou Steak végétal Chou-fleur en gratin Fromage blanc nature Fruit de saison	<b>Gitane</b> Tomates & maïs en salade Ragoût de poulet à la gitane Tortis 3 couleurs Babybel Compote pomme d'amour	Melon Betteraves vinaigrette Jambon*/ Jambon de volaille Coquillettes et râpé Brique de vache du Vercors Fruit de saison	Compote de pêches Yaourt nature de la laiterie de Bourgogne Fruit BIO de saison	<b>Pique Nique fin d'année</b>