



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 22 Avril au Vendredi 26 Avril 2024

Menu de la Cheffe			
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Vendredi 26 Avril
Salade verte , Vinaigrette Taboulé de chou fleur , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette Pâté de campagne , Cornichons	Betteraves rouges , Vinaigrette au citron Macédoine mayonnaise	Concombres , Vinaigrette Salade de coquillettes aux olives vertes
Omelette fromagère Poulet Tex Mex , Sauce barbecue	Vol-au-vent de colin MSC Boulettes au Boeuf Sauce à la provençale	Parmentier de lentilles à la tomate Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Poisson MSC pané , Sauce Napolitaine Escalope de porc , sauce Dijonnaise
Haricots verts à l'ail Penne	Petits pois aux oignons Riz pilaf	Salade verte , Vinaigrette Purée de pommes de terre	Semoule Brocolis aux oignons
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade Gaufre au sucre glace	Liégeois chocolat Fruit de saison Poire au coulis de framboises et amandes	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Cocktail de fruits	Fruit de saison Mousse au chocolat Yaourt aromatisé
Pain	Pain	Pain	Pain



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 29 Avril au Vendredi 3 Mai 2024

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai
Tomates , Vinaigrette Saucisson à l'ail , Cornichons	Hourmous de haricots rouges sur toast Salade verte , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, cornichons et persil Salade de brocolis mais et thon	Betteraves rouges , Vinaigrette Pamplemousse au sucre
Pilons de poulet texane Blanquette de colin MSC	Mac'and'cheese au cheddar	Fricassée de poisson MSC gratiné Saucisse fumée	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth Œufs brouillés aux lardons
Choux fleurs rôtis au paprika Riz jaune safrané	Petits pois au jus Macaronis	Courgettes braisées Semoule	Frites Haricots verts à l'ail
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Fruit de saison Crème dessert vanille Yaourt aromatisé	Ile flottante du chef Fruit de saison Compote de pommes et vanille du chef	Roulé à la confiture de fraise Fruit de saison Salade de fruits	Fruit de saison Liégeois vanille Yaourt aux fruits
Pain	Pain	Pain	Pain

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** - **Plat signature**



Ben
Appétit

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 6 Mai au Mardi 7 Mai 2024



Lundi 6 Mai

Concombres , Vinaigrette , Sauce curry
Salade de pois chiches , Vinaigrette

Pasta party Bolognaise
Carbonara de saumon

Tortis

Petits pois aux oignons

Assortiments de fromages

Yaourt aux fruits
Fruit de saison
Éclair au chocolat

Pain

Mardi 7 Mai

Friand au fromage
Salade verte , Vinaigrette

Omelette
Cordon bleu de dinde

Tomates rôties
Riz créole

Assortiments de fromages

Fruit de saison
Liégeois vanille
Compote de pommes

Pain



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 13 Mai au Vendredi 17 Mai 2024

Menu de la Cheffe	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai
<p>Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</p> <p>Salade de penne au thon et basilic</p> <p>Sauté de poulet au curry</p> <p>Filet de merlu MSC , Sauce estragon</p> <p>Brocolis aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p> <p>Fromage blanc à la confiture</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Poire fondante rôtie aux spéculoos</p> <p>Pain</p>	<p>Concombres Bulgare</p> <p>Radis rose , Beurre</p> <p>Assiette kebab</p> <p>Fricassée de merlu MSC aux champignons</p> <p>Frites</p> <p>Courgettes braisées</p> <p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Pain</p>
Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai
<p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Haricot rouges à la bourguignonne</p> <p>Tortis</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p> <p>Ciafoutis aux abricots</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain</p>	<p>Chou-fleur aux échalotes</p> <p>Hourmous du chef et ses croutons</p> <p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Haricot rouges à la bourguignonne</p> <p>Tortis</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p> <p>Ciafoutis aux abricots</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain</p>
Vendredi 17 Mai	
<p>Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette</p> <p>Oeuf mimosa</p> <p>Filet de colin MSC , Sauce à la crème</p> <p>Escalope Viennoise</p> <p>Fondue d'épinards à l'ail</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Assortiments de fromages</p> <p>Laitage</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Pain</p>	



Midi - Cours Bautain La Salle



Menu du Mardi 21 Mai au Vendredi 24 Mai 2024

Menu de la Cheffe	
Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai
Melon Salade verte à l'emmental, Vinaigrette	
Chakchouka à l'œuf Falafels, Sauce tomate	
Riz créole Haricots beurre persillés	
Assortiments de fromages Laitage	
Crème dessert vanille Fruit de saison Mousse au chocolat	
Pain	Pain

Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
--------------	-----------------

Carottes râpées, Vinaigrette
Tomates mozzarella, Vinaigrette

Salade d'haricots verts aux échalotes,
Vinaigrette
Salade de riz, maïs et ciboulette,
Vinaigrette

Marmite du pêcheur au colins MSC
Steak haché
Sauce au curry

Gratin de brocolis à la béchamel
Semoule au beurre

Flan de thon à la provençale
Boulettes à l'agneau à l'Indienne

Assortiments de fromages
Laitage

Assortiments de fromages
Laitage

Crumble pommes rhubarbes
Fruit de saison
Compote de pêches

Fruit de saison
Yaourt aux fruits
Crème dessert caramel

Pain

Pain



Midi - Cours Bautain La Salle



Menu du Lundi 27 Mai au Vendredi 31 Mai 2024

Lundi 27 Mai		Mardi 28 Mai		Menu de la Cheffe Mercredi 29 Mai		Jeudi 30 Mai		Vendredi 31 Mai	
Pastèque Salade de riz aux poivrons, Vinaigrette	Tomates, Vinaigrette à la ciboulette Taboulé					Chiffonnade de bœuf au maïs , Vinaigrette Salade de lentilles, Vinaigrette	Rosette Lyonnaise et cornichons Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette		
Pilons de poulet texane Omelette fromagère	Hachis Parmentier du chef Parmentier de colin MSC					Croque aux tomates et à la mozzarella Curry de pois chiches	Filet de hoki MSC , Sauce provençale Escalope de dinde, Jus lié thym et citron		
Semoule au beurre Petits pois aux oignons	Salade verte, Vinaigrette					Courgettes aux oignons Riz à la tomates	Ratatouille Boulghour		
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage					Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		
Fruit de saison Liégeois vanille Abricots au sirop	Pot de glace Fruit de saison Fromage blanc à la confiture					Cookie du chef Fruit de saison Compote de pêches	Salade de fruits Fruit de saison Crème dessert pralinée		
Pain	Pain					Pain	Pain		



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 3 Juin au Vendredi 7 Juin 2024

Lundi 3 Juin	Mardi 4 Juin	Menu de la Cheffe Mercredi 5 Juin	Jeudi 6 Juin	Vendredi 7 Juin
Concombres , Vinaigrette à la ciboulette Salade mexicaine	Pastèque Radis rose , Beurre		Tomates , Vinaigrette Wrap au thon et crudités	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Curry de pois chiches	Sauté de bœuf BBC aux poivrons Beignets de poisson , Sauce tartare		Oeufs durs gratinés à la sauce tomate Rôti de porc sauce Dijonnaise	Couscous de la mer Merguez
Coquillettes	Haricots beurre à l'ail Riz pilaf		Pommes de terre sautées Petits pois aux oignons	Légumes couscous Semoule
Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage		Assortiments de fromages Laitage	Assortiments de fromages Laitage
Bâtonnet de glace Fruit de saison Compote de pommes	Fruit de saison Crème dessert chocolat Salade de fruits		Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Liégeois vanille	Fruit de saison Abricots rôtis au miel Fromage blanc à la confiture
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 10 Juin au Vendredi 14 Juin 2024



Lundi 10 Juin		Mardi 11 Juin		Menu de la Cheffe Mercredi 12 Juin		Jeudi 13 Juin		Vendredi 14 Juin	
Salade de perles de pâtes au surimi MSC, Vinaigrette	Salade verte à l'emmental, Vinaigrette	Melon	Salade de riz, maïs et poivrons, Vinaigrette	Radis rose, Sel dose	Salade d'haricots verts aux échalotes	Tomates au chèvre	Tomates au basilic, Vinaigrette		
Emincé de porc à la moutarde et au miel	Poisson MSC meunière	Pilons de poulet rôtis marinés	Filet de colin MSC, Sauce à l'oseille	Courgettes provençales, crumbles aux amandes et parmesan AOP	Galette de haricots blancs au parmesan AOP, Sauce à l'Indienne	Calamars à la Romaine, Sauce tartare	Colombo de dinde aux pêches		
Tomates provençale	Lentilles vertes	Frites	Piperade	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Carottes façon Vichy	Riz pilaf		
Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Laitage			Assortiments de fromages	Laitage		
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cuajada	Fruit de saison	Pot de glace	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison		
Cocktail de fruits		Yaourt aux fruits	Yaourt aux fruits	Flan caramel		Yaourt aromatisé			
Pain		Pain		Pain		Pain			Pain

Midi - Cours Bautain La Salle

Menu du Lundi 17 Juin au Vendredi 21 Juin 2024

Menu de la Cheffe	
Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin
<p>Rosette Lyonnaise et cormichons Salade verte , Vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde , Sauce à la crème Gratiné de la mer au colin MSC</p> <p>Petits pois au jus Coeur de blé</p> <p>Assortiments de fromages Laitage</p> <p>Fruit de saison Ile flottante et crème anglaise Fromage blanc à la confiture</p> <p>Pain</p>	<p>Salade de lentilles , Vinaigrette Chou fleur , Vinaigrette</p> <p>Frittata aux poivrons et oignons Falafels , Sauce blanche</p> <p>Pommes de terre persillées Tomates rôties</p> <p>Assortiments de fromages Laitage</p> <p>Yaourt aux fruits Fruit de saison Gaufre au sucre glace</p> <p>Pain</p>
Mercredi 19 Juin	Jeudi 20 Juin
<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>Pain</p>	<p>Concombres , Vinaigrette Macédoine de légumes à la vinaigrette</p> <p>Lasagnes Bolognaise Œufs brouillés à la Basquaise</p> <p>Salade verte Penne</p> <p>Assortiments de fromages Laitage</p> <p>Gâteau au citron du chef Fruit de saison Compote de pommes du chef</p> <p>Pain</p>
Vendredi 21 Juin	
<p>Salade de riz, maïs et poivrons , Vinaigrette Salade de tomates, basilic, vinaigre balsamique</p> <p>Filet de colin MSC , sauce à l'aneth Chipolatas aux herbes</p> <p>Gratin de courgettes Semoule</p> <p>Assortiments de fromages Laitage</p> <p>Smoothie banane et fruits rouges Bâtonnet de glace Fruit de saison</p> <p>Pain</p>	

