

LA MINUTE GOURMANDE DE LUDO

PONT ASCENSION

DU 30 MAI AU 05 JUIN 2022

PENTECOTE

DU 06 JUIN AU 12 JUIN 2022

DU 23 MAI AU 29 MAI 2022

SEMAINE 22

SEMAINE 23

SEMAINE 21

PLAN 1

PLAN 2

	SEMAINE 21	SEMAINE 22	SEMAINE 23
	PLAN 4	Macédoine aux œufs	LUNDI DE PENTECOTE/ SOLIDARITE
	Carottes au citron Lasagnes bolognaise Lasagnes poisson fromage Fruit de saison Melon	Sauté de bœuf à l'ancienne FR, pommes sautées Cube de colin aurore, pommes sautées fromage Fruit cru bio ou circuit court	Poularde à l'ancienne Duplantier Daurade à l'anis pdt et carottes de la ferme
MARDI	celeri remoulade aux herbes Escalope de porc grillée – potatos filet de cabillaud pané fromage œufs au lait maison	Carotte au citron d'allondrelle Macaroni au beurre, Légumes de saison Lasagnes au bœuf FR fromage Yaourth nature sucré	tomates vinaigrette basilic Daube de colin à la crème et anis, petits pois Lasagnes pur bœuf fromage Cake au citron
MERCREDI	salade de pâtes aux herbes et légumes roti de dinde au gingembre, Poelée de légumes de la ferme fromage Fruit cru de saison ou bio	Quiche au fromage Sauté de veau à la crème, FR jardinière de légumes sauté de colin à l'aneth, jardinière de légumes fromage Compote bio	Pommes de terre d allondrelle aux herbes Omelette aux champignons, gratin choux fleurs Blanquette de volaille fromage Fruit cru de saison circuit court ou bio
JEUDI	JEUDI DE L ASCENSION	Concombre à la crème vinaigrette Brandade de Morue et purée en gratin Roti de porc à la diable, LOR purée au beurre fromage Crème dessert	carotte au maïs, au citron Sauté de porc de la ferme au miel Filet de poisson blanc à l'oseille Macaroni au beurre Fromage - Mousse au chocolat
	Canard aux agrumes, sandre à l'aneht Lentilles aux carottes		œuf dur, salade verte, mayonnaise Rosbeef en sauce filet de hoki à la crème carotte de la ferme et pdt fromage Fruit cru de saison circuit court ou bio
VENDREDI	Flanc de volaille au citron Nage de poisson blanc duo de légumes de la ferme	Jambon cuit, cornichons, (vg crudités) Sauté de volaille au gingembre FR, poeleé de légumes cube de colin et saumon, poelée de légumes fromage Fruit cru bio ou circuit court	
SAMEDI	Pavé de bœuf cuit JTT sauce choron Lieu noir au beurre pommes de terre vapeur	rab de lapin à la moutarde, légumes du soleil Filet de daurade royale à l'aneth Dessert patissier	Côtes de porc marinées de Marville, Steack de thon à la tomate Purée au beurre dessert patissier
	FETES DES MERES	PENTECOTE	
DIMANCHE	Poularde Duplantier au jus de truffe Daurade à l'anis gratin dauphinois à la crème	st pierre au safran de meuse, Porcelet grillé au miel lentilles à la crème et pdt de la ferme de la pirotte	Pavé de bœuf à l'ancienne Nage de poisson noble à l'aneht duo de légumes de saison dessert patissier

PLAN DIETETIQUE Mme FAUCONNIER
DU 13 JUIN AU 19 JUIN 2022

CEE 54 323 025
DU 20 JUIN AU 26 JUIN 2022

LA MINUTE GOURMANDE DE LUDO
DU 27 JUIN AU 03 JUILLET 2022

SEMAINE 24	SEMAINE 25	SEMAINE 26
PLAN 3	PLAN 4	PLAN 1
<i>celeri remoulade</i> <i>Tartiflette, salade verte, vinaigrette</i> <i>Tartiflette aux lardons, salade verte</i> <i>fromage</i> <i>Pastèque</i>	<i>Melon du sud</i> <i>Parmentier de hoki et saumon</i> <i>Ravioli ricotte epinards</i> <i>fromage</i> <i>Compote de saison</i>	<i>Terrine de poisson blanc, salade verte</i> <i>sauté de bœuf à la tomate</i> <i>sauté de cube de colin à la tomate</i> <i>spaghetti à la tomate</i> <i>Fromage – fruit cru bio ou circuit court</i>
<i>Jambon cuit de région, salade verte</i> <i>crêpes au fromage</i> <i>crêpes fromage jambon</i> <i>Haricots verts au beurre</i> <i>Fromage – Fruit cru bio</i>	<i>Coleslaw du pays de Loire</i> <i>Blanquette de poulet aux champignons</i> <i>cube de colin et saumon à la crème</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Fromage – Yaourth nature sucré</i>	<i>Carottes au maïs,</i> <i>Gnocchi au fromage</i> <i>Lasagnes pur bœuf</i> <i>fromage</i> <i>yaourth arôme</i>
<i>salade verte au maïs, vinaigrette</i> <i>Roti de porc de la ferme choron</i> <i>filet de hoki sauce choron, pdt allondrelle</i> <i>fromage</i> <i>Tarte de saison</i>	<i>Betteraves aux échalottes</i> <i>Epaule de veau rotie aux jus, gratin courgettes et pdt</i> <i>filet de colin pané au citron</i> <i>fromage</i> <i>fruit de saison cru circuit court ou bio</i>	<i>pizza romaine maison</i> <i>Boulette de bœuf sauce choron, gratin de choux fleurs</i> <i>nage de colin</i> <i>fromage</i> <i>fruit cru bio ou circuit court</i>
<i>Riz à la nicoise au thon</i> <i>Sauté de bœuf aux champignons</i> <i>sauté de colin aux herbes, lentilles aux carottes</i> <i>fromage</i> <i>fromage blanc à la vanille</i>	<i>concombre au fromage blanc de la laiterie bio</i> <i>Rizzotto aux champignons frais</i> <i>Ravioli au fromage</i> <i>fromage</i> <i>fruit de saison cru circuit court ou bio</i>	<i>celeri rémoulade</i> <i>dos de cabillaud à l'orange (approx!), purée au beurre</i> <i>longe de porc grillée marinée,</i> <i>fromage</i> <i>liégeois ou glace selon dispo ! Ou gateau anniversaire</i>
<i>Macédoine aux œufs</i> <i>Filet de colin pané frais,</i> <i>Pavé de volaille à l'ancienne</i> <i>Purée au beurre</i> <i>Fromage - Fruit cru bio ou circuit court</i>	<i>crudités au quinoa, carottes, concombre, celeri</i> <i>Steak haché de la ferme d'antoine, pdt et carottes</i> <i>steack de poisson au citron</i> <i>fromage</i> <i>Gâteau au chocolat</i>	<i>Taboulé à la menthe et aux herbes</i> <i>Haut de cuisse de poulet texan</i> <i>filet de hoki aux herbes</i> <i>Petits pois carottes en julienne au beurre</i> <i>Fromage – fruit cru bio ou circuit court</i>
<i>Brochette de volaille marinées,</i> <i>Sandre au citron</i> <i>pommes de terre sautées roties</i> <i>dessert patissier</i>	<i>Pavé de saumon grillé aux amandes</i> <i>cuisse de poulet grillée aux herbes,</i> <i>gratin de saison</i> <i>dessert patissier</i>	<i>Endives à l'étouffé jambon gruyère</i> <i>Paté en croûte de Daniel,</i> <i>Salade verte</i> <i>dessert patissier</i>
FETES DES PERES <i>Magret de canard aux agrumes</i> <i>Bar à ma façon</i> <i>duo de légumes de saison</i> <i>dessert patissier</i>	<i>Mijoté de veau à l'ancienne</i> <i>Daurade à l'anis</i> <i>Rizzotto à la crème</i> <i>dessert patissier</i>	<i>steack haché de la ferme d'antoine, pommes roties</i> <i>Dos de saumon béarnaise</i> <i>pommes roties</i> <i>dessert patissier</i>

VACANCES LE 7 JUILLET
DU 04 JUILLET AU 10 JUILLET 2022

SEMAINE 27

PLAN 2

Méli mélo de crudités de saison
Lasagnes pur bœuf
lasagnes au saumon
fromage
Petits suisses aux fruits

MENU DES ENFANTS

Salade de tomates de Cattenom, vinaigrette
Parmentier de poisson (colin cabillaud)
Parmentier de bœuf
Petits suisses aux fruits
Pastèque



SALADE A LA NICOISE AU THON

Pâtes au beurre, légumes du soleil
Poulet basquaise
fromage
crème brûlée

**Rapport sur la compatibilité concernant MENU SEMAINE 23 A 35 CCAS
VILLERUPT BON MENU SUITE A BUG.xls
Exécuté le 28/07/2016 13:41**

Les fonctionnalités répertoriées ne seront pas disponibles si vous ouvrez le classeur dans une version antérieure d'Microsoft Excel ou si vous l'enregistrez dans un format de fichier antérieur.

Perte mineure de fidélité

Nb d'occurrences

Certaines cellules ou certains styles de ce classeur contiennent une mise en forme qui n'est pas prise en charge par le format de fichier sélectionné. Ces formats seront convertis au format le plus proche disponible.	58
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Version

Excel 97-2003