



Ville de
Cabrières

LUNDI 01 AVRIL FÉRIÉ	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
LUNDI 01 AVRIL FÉRIÉ	CHÈVRE CHAUD DOS DE COLIN À LA GRENOBLOISE ROSTI / RATATOUILLE PETIT SUISSE FRUIT	SALADE VERTE CÔTE DE PORC À LA CRÈME PURÉE FROMAGE À LA COUPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TABOULÉ OMELETTE AU FROMAGE ÉPINARD À LA CRÈME FROMAGE À LA COUPE FLAN AU CARAMEL	SALADE PASCALE PARMATIER DE LA MER POIRE BELLE HÉLÈNE
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
MOUSSE DE BETTERAVES ROUGAIL SAUCISSES RIZ YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE BOULGOUR QUENELLES SAUCE AUBRE BROCCOLIS FROMAGE / FRUITS DE SAISON	SARDINES AU CITRON GALOPINS DE VEAU GALETTES DE LÉGUMES FROMAGE / FRUITS DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS DAUBE PROVENÇALE GRATIN DE PÂTES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	MOULES FRITES / FROMAGE / ILES FLOTTANTES
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
SALADE DE PÂTES STEAK HACHÉ DE BŒUF POËLÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUITS DE SAISON	MAÇÉDOINE SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE BROCCOLIS POMMES NOISETTES FROMAGE / LIÉGEOIS	PAMPLEMOUSSE TADJINE D'AGNEAU SEMOULE FROMAGE COMPOTES DE FRUITS	MAQUEREAU À LA MOUTARDE HAUT DE CUISSE DE POULET PETITS POIS À LA FRANÇAISE FROMAGE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	JEUNE POUSSÉ D'ÉPINARD AU PARMESAN MARMITE DE LA MER POMME DE TERRE FROMAGE ANANAS AU SIROP
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
ŒUF MAYONNAISE STEAK HACHÉ DE VEAU À L'ITALIENNE GALETTES DE LÉGUMES FROMAGE / FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES TORTIS BOLOGNAISE FROMAGE BROWNIE / CRÈME ANGLAISE	RADIS / BEURRE ROTI DE PORC POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS	PÂTE DE CAMPAGNE OMELETTE AUX OIGNONS GRATIN DE COURGETTES / POMMES DE TERRE FROMAGE / FRUITS	SALADE VERTE, MAÏS GRUYÈRE BEIGNET DE CALAMAR RIZ FROMAGE GLACES
LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI FÉRIÉ	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
ROSETTE / BEURRE GNOCCHIS SAUCE ARRABIATA FROMAGE ILES FLOTTANTES	SALADE VERTE BOULETTES SEMOULE AUX LÉGUMES PETIT SUISSE COMPOTE DE PÊCHES	FÉRIÉ	SALADE DE CONCOMBRE À L'ANETH SAUTÉ DE PORC RIZ FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE POIS CHICHE COLIN EN SAUCE GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE FRUIT
LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	MERCREDI 08 MAI FÉRIÉ	JEUDI 09 MAI FÉRIÉ	VENDREDI 10 MAI
ŒUF MAYONNAISE PÂTES BOLOGNAISE FROMAGE FRUITS	MOULES FRITES / PETIT SUISSE / COMPOTE DE PÊCHES	FÉRIÉ	FÉRIÉ	PAS DE RESTAURANT
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
CÉLÉRI RÉMOULADE / THON FILETS DE POULET SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES FROMAGE FRUITS	AVOCAT / CREVETTES LENTILLES À L'ANCIENNE CHIPOLATAS GRILLÉES FROMAGE FLAN AUX ŒUFS	SALADE VERTE ESCALOPES DE VEAU GRATIN DE COURGETTES / POMMES DE TERRE FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES BŒUF BOURGUIGNON PAPILLONS FROMAGE GÂTEAU AU CITRON	SALADE D'AGRUMES BRANDA DE MORUE FROMAGE LIÉGEOIS AU CAFÉ
LUNDI 20 MAI FÉRIÉ	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
FÉRIÉ	ANTI PASTI D'AUBERGINES GALETTES DE LÉGUMES OMELETTES AUX FINES HERBES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	PÂTE DE CAMPAGNE TORTELINI RICOTTA / ÉPINARD FROMAGE CRÈMES BRULÉES	SALADE MAÏS / THON / TOMATES ENDIVES AU JAMBON FROMAGE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	SALADE COURGETTES / MENTHE / FÊTA ENCORNETS EN SAUCE RIZ FROMAGE BEIGNETS AUX POMMES
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
SALADE DE CONCOMBRE PAUPIETTES À LA PROVENÇALE PÂTES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE DINDE FORESTIÈRE RIZ PILAF FROMAGE CRÈMES DESSERT	SALADE DE BLÉ AU PESTO ROUGE ROTI DE PORC AU THYM HARICOTS VERTS SAUTÉS FROMAGE FLAN VANILLE	QUICHE AU FROMAGE GALOPINS DE VEAU RATATOUILLE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	AIOLI / FROMAGE / FRUITS DE SAISON
LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
RADIS / BEURRE BLANQUETTE DE VEAU POLENTA FROMAGE PROFFEROLLES	SALADE DE POMMES DE TERRE / HARENG FRITTATA AUX OIGNONS GRATIN DE COURGETTES FROMAGE FRUITS DE SAISON	MELON À L'ITALIENNE MACARONI BOLOGNAISE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	CRUDITÉS EN ANCHOÏADE POULET ROTI HARICOTS VERTS SAUTÉS PETITS SUISSE GÂTEAU SURPRISE	SALADE DE TOMATES BASILIC MOZZARELLA ZARZUELA DES COLINS RIZ CRÉOLE CLAFOUTI AUX PÊCHES
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
ŒUF MAYONNAISE LENTILLES À L'ANCIENNE SAUCISSES DE TOULOUSE FROMAGE FROMAGE BLANC AU MIEL	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES BŒUF AUX OLIVES GRATIN DE PÂTES FROMAGE FRUITS DE SAISON	QUICHES DU SOLEIL FILET DE LIEU NOIR À L'OSEILLE SEMOULE FRUIT	SALADE VERTE SAUTÉ DE PORC FORESTIÈRE PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUITS DE SAISON	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS LASAGNES SAUMON / ÉPINARDS FROMAGE GLACES
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
MAQUEREAU À LA MOUTARDE BOULETTES DE BŒUF SPAGETTI FROMAGE FRUITS DE SAISON	ROSETTE SAUTÉ DE VEAU MARIANO POMME VAPEUR FROMAGE YAOURT NATURE	SALADE DE CONCOMBRE À LA MENTHE BROCHETTE DE DINDE RIZ MADRAS FROMAGE FLAN À LA NOIX DE COCO	SALADE DE TOMATES / MOZZARELLA POULET BASQUAISE GNOCCHI GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	TABOULÉ COLIN SAUCE ÉCHALOTTE GRATIN DE COURGETTES FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
PIZZA ESCALOPES PANÉES PETITS POIS / CAROTTES FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE DE TOMATES / MAÏS TADJINE DE BŒUF POMME VAPEUR FROMAGE GLACES	SALADE DE PÂTES FARCIS DE LÉGUMES RIZ MADRAS FROMAGE MILLES FEUILLES	MELON À L'ITALIENNE CASSOULET FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	SALADE VERTE À L'ÉCHALOTTE FILET DE SAUMON RIZ / RATATOUILLE FROMAGE FRUITS DE SAISON
LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
SALADE DE HARICOTS VERTS GARDIANE DE TAUREAU PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUITS DE SAISON	SALADE VERTE LASAGNES AUX AUBERGINES ET AU BŒUF POMME VAPEUR FROMAGE LIÉGEOIS VANILLE	MELON SAUCISSES DE TOULOUSE RIZ PILAF FROMAGE GLACES	GASPACHO DE LÉGUMES SPAGETTI À LA CARBONARA FROMAGE PAIN PERDU	PAËLLA / FROMAGE / FRUITS DE SAISON

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos produits sont 100% français, et nous sommes fiers de vous les proposer. Nos produits sont 100% français, et nous sommes fiers de vous les proposer. Nos produits sont 100% français, et nous sommes fiers de vous les proposer. Nos produits sont 100% français, et nous sommes fiers de vous les proposer.