

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Entrée	Quiche aux légumes	Taboulé	Salade de riz	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette 	Melon	Quiche aux légumes
Plat	Steak haché de veau Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce normande Carottes vichy 	Rôti de porc Semoule bio 	Escalope de porc grillée Polenta bio 	Stockfish 	Emincé de volaille Sauce forestière Papillons bio 	Filet de colin Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature 	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
Dessert	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Faisselle	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Compote de pêche 	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Purée pomme fraise 	Fromage blanc nature 	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Entrée	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Salade de tomate bio vinaigrette 	Salade de maïs	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Roti de dinde Ratatouille	Omelette nature Purée de légumes bio 	Cuisse de poulet Boullgour et pois chiches bio 	Steak haché de veau Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet Sauce curry Pommes vapeur 	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Faisselle	Yaourt nature 	Fruit de saison bio 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Compote de pêche 	Faisselle	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05 LES SAVEURS DE PROVENCE	sam. 24/05	dim. 25/05 FÊTE DES MÈRES
Entrée	Salade de maïs bio 	Salade de tomate vinaigrette 	Quiche lorraine	Poivrons à l'huile	Oeuf dur bio  	Concombre vinaigrette	Duo de melons
Plat	Escalope de volaille Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet Riz cantonnais	Aioli de colin  Légumes vapeur	Rôti de porc  Haricots blancs	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
Fromage	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature 	Saint nectaire 	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote pomme abricot bio  	Fruit de saison HVE 	Fruit de saison bio 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Faisselle	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05	sam. 24/05	dim. 25/05
Potage	Velouté de tomates	Crème de brocolis	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Faisselle	Fruit sans sucre	Compote pomme ananas	Fruit sans sucre	Compote de poire

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Viandes de France

Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 ASCENSION	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Entrée	Salade de tomate vinaigrette 	Salade verte 	Carottes râpées	Salade coleslaw	Pastèque	Melon	Salade d'artichauts
Plat	Rôti de porc Pommes vapeur 	Omelette aux fines herbes Brocolis sautés bio 	Steak haché de boeuf Sauce tomate Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin Sauce à l'aneth Riz pilaf bio 	Escalope de volaille Sauce crème Semoule bio 	Rôti de boeuf Pommes de terre sautées
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée de pomme bio 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Faisselle	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Yaourt nature 	Faisselle	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Purée pomme fraise 	Fruit sans sucre

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable