

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Entrée	Feuilleté au chèvre	Taboulé	Rillettes de thon	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette 	Melon	Quiche aux poireaux
Plat	Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio 	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Rôti de porc Semoule bio 	Perruines Polenta bio Aux olives	Stockfish 	Emincé de volaille Sauce forestière Papillons bio 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Saint Paulin bio
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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Purée pomme fraise 	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Fruit de saison

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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Entrée	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade de tomate bio vinaigrette 	Mousse de canard	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Jambon cru
Plat	Roti de dinde Ratatouille	Omelette bio nature Purée de légumes bio 	Cuisse de poulet Boulogne et pois chiches bio 	Boulettes de veau Sauce aux olives Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet Sauce curry Pommes noisettes 	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio 	Roquefort pointe
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Yaourt nature 	Fruit de saison HVE 	Faisselle	Yaourt nature 	Fruit de saison bio 	Fromage blanc nature

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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Petit suisse Sucre 	Fruit de saison 	Compote de pêche 	Mousse au chocolat 	Fruit de saison

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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable :
Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison



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 bulgare	Duo de melons
Plat	Cordon bleu bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet Riz cantonnais	Aioli de colin Légumes vapeur	Giblette de porc Sauce diable Haricots blancs	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Saint nectaire 	Edam bio 	Gouda bio 	Tomme noire 	Cantal AOP
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 de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Fruit de saison 	Compote pomme ananas	Fruit de saison 	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 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 ASCENSION	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Entrée	Mousse de foie 	Salade verte 	Carottes râpées	Acras de morue	Pastèque	Terrine de légumes	Saucisson
Plat	Jambon braisé Pommes crispy	Croustillant au fromage bio Brocolis sautés bio 	Boulettes de boeuf Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Batonnets de colin Riz pilaf bio 	Capoun (chou farci) Semoule bio 	Rôti de boeuf Pommes de terre sautées
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaïre
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée de pomme bio 	Liégeois chocolat 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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Flan vanille 	Mousse au café 	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Purée pomme fraise 	Fruit de saison

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.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable : Viandes de France : Fruits et légumes de saison