

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 	Filet de colin Sauce moutarde Semoule bio 	Omelette à l'espagnole Polenta bio Aux olives	Stockfish 	Cubes de Colin Sauce ciboulette 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	Flan bio au caramel 	Fruit de saison HVE 	Mousse au chocolat bio 	Eclair à la vanille	Banane 	Compote de pêche 	Ile flottante

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	Compote	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 : Pêche
Durable : Région Ultra Périphérique : Plat fait maison : 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 	Salade de maïs	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile
Plat	Filet de colin  Sauce à l'aneth Ratatouille	Omelette bio nature  Purée de légumes bio 	Filet de colin  Sauce vierge Boullgour et pois chiches bio 	Boulettes végétales Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de colin  Sauce curry Pommes noisettes	Petites seiches à la niçoise 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 	Liégeois café 	Fruit de saison HVE 	Crème dessert vanille bio  	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison bio 	Chou à la crème vanille

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.



: Pêche Durable



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: 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 au fromage	Poivrons à l'huile	Oeuf dur bio 	Concombre bulgare	Duo de melons
Plat	Filet de colin pané Purée crécy bio 	Lasagnes ricotta épinards	Paupiette de poisson Sauce ciboulette Haricots beurre	Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais	Aioli de colin Légumes vapeur	Galette de soja 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 	Crème dessert praliné	Tarte tropézienne	Liégeois chocolat bio 	Tarte aux framboise

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



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: Fruits et légumes de saison



: 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	Salade de tomate vinaigrette 	Salade verte 	Carottes râpées	Acras de morue	Pastèque	Terrine de légumes	Salade d'artichauts
Plat	Filet de colin meunière Pommes crispy	Croustillant au fromage bio Brocolis sautés bio 	Boulettes végétales Polenta	Filet de colin Sauce au basilic Spaghettis Sauce au pistou	Batonnets de colin Riz pilaf bio 	Filet de colin Sauce vierge Semoule bio 	Paupiette de poisson Sauce ciboulette Pommes de terre sautées
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée de pomme bio 	Liégeois chocolat bio 	Tarte au chocolat	Crème dessert caramel 	Banane 	Crème renversée

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.



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



: Région Ultra Périphérique



: Fruits

et légumes de saison