



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	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	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
 : Région Ultra Périphérique
 : 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 	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.

: 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 au caramel
Riz cantonnais

Aioli de colin

Légumes vapeur

Gibelette 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

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

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 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.



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



:

Viandes de France : Fruits et légumes de saison