








## Déjeuner

	lun. 04/05	mar. 05/05	mer. 06/05	jeu. 07/05	ven. 08/05	sam. 09/05	dim. 10/05
<b>Entrée</b>	Betteraves bio  	Salade de coeurs d'artichaut	Taboulé	Salade de tomate 	Carottes râpées 	Salade de cocos vinaigrette	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Steak haché de veau Sauce tomate Riz pilaf bio 	Sauce bolognaise  Tortillons	Escalope de volaille Carottes vichy 	Rôti de porc LR  Sauce au curry Semoule	Stockfish 	Emincé de volaille LR  Sauce forestière Papillons 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Compote de pêche 	Fromage blanc nature 

## Dîner

	lun. 04/05	mar. 05/05	mer. 06/05	jeu. 07/05	ven. 08/05	sam. 09/05	dim. 10/05
<b>Potage</b>	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
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Petits suisses naturels 	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  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Haute Valeur

Environnementale

## Déjeuner

	lun. 11/05	mar. 12/05	mer. 13/05	jeu. 14/05 <b>ASCENSION</b>	ven. 15/05	sam. 16/05	dim. 17/05
<b>Entrée</b>	Salade de maïs 	Carottes râpées 	Salade de tomate 	Salade piémontaise à l'oeuf	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poireaux vinaigrette
<b>Plat</b>	Escalope de porc Penne bio 	Parmentier de Colin 	Cuisse de poulet Boullgour et pois chiches bio 	Rôti de dinde Haricots verts  	Omelette nature Purée de légumes  	Rôti de porc Lentilles cuisinées  	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre 
<b>Fromage</b>	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel
<b>Dessert</b>	Faisselle 	Compote de pomme  	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 

## Dîner

	lun. 11/05	mar. 12/05	mer. 13/05	jeu. 14/05	ven. 15/05	sam. 16/05	dim. 17/05
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Compote de pomme  	Petits suisses naturels 	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.

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

## Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05	sam. 23/05	dim. 24/05
<b>Entrée</b>	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade de tomate 	Mesclun	Oeuf dur 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Salade de cœurs de palmiers
<b>Plat</b>	Escalope de volaille Purée crécy bio 	Rôti de dinde  Purée de légumes 	Steak haché de veau Haricots beurre 	Aioli de colin  Légumes vapeur	Emincé de poulet Riz cantonnais	Moussaka	Sauté de canard  Pommes vapeur 
<b>Fromage</b>	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote de pomme  	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05	sam. 23/05	dim. 24/05
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Petits suisses naturels 	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 : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable









## Déjeuner

	lun. 25/05	mar. 26/05	mer. 27/05	jeu. 28/05	ven. 29/05	sam. 30/05	dim. 31/05
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 	Salade de tomate HVE  	Céleri vinaigrette	Betteraves bio  	Salade de mâche  	Poivrons à l'huile
<b>Plat</b>	Rôti de porc  Purée de pommes de terre	Steak haché de veau Polenta	Filet de colin  Sauce vierge Haricots verts 	Hachis parmentier 	Filet de colin  à la provençale Coquillettes bio 	Steak haché de boeuf  Semoule	Pavé de saumon  Sauce vierge Wok de légumes 
<b>Fromage</b>	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Yaourt nature 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Purée de pomme  	Faïsselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 25/05	mar. 26/05	mer. 27/05	jeu. 28/05	ven. 29/05	sam. 30/05	dim. 31/05
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	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.



: Viandes de France



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Haute Valeur Environnementale



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique