


























## 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>	Flan caramel	Fruit de saison HVE 	Mousse au chocolat  	Yaourt aromatisé fraise 	Eclair à la vanille	Compote de pêche 	Ile flottante

## 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 	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  : Origine France  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Commerce équitable  
 : Label Rouge  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

jeu. 14/05  
**ASCENSION**

ven. 15/05

sam. 16/05

dim. 17/05

### Entrée

Salade de maïs



Carottes râpées



Salade de tomate



Salade piémontaise à l'oeuf

Salade coleslaw

Céleri vinaigrette

Poireaux vinaigrette

### Plat

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

### 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

Liégeois café



Compote de pomme



Fruit de saison HVE



Tarte normande

Yaourt aromatisé fraise



Banane



Crème renversée

## Dîner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

jeu. 14/05

ven. 15/05

sam. 16/05

dim. 17/05

### Potage

Potage Saint Germain

Crème florentine

Velouté de bolet

Potage Dubarry

Potage de légumes

Crème d'asperge

Soupe au pistou

### Dessert

Fruit de saison



Cocktail de fruits

Petits suisses au 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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Commerce équitable : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison



## 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 au caramel Riz cantonnais	Moussaka	Sauté de canard  Sauce au miel 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 de saison HVE 	Fruit de saison HVE 	Mousse au citron  	Cocktail de fruits	Liégeois chocolat  	Paris Brest 

## 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 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 : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison

## 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 de saison bio 	Purée de pomme  	Liégeois chocolat  	Fruit de saison HVE 	Crème dessert caramel  	Banane 	Tarte tropézienne

## 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>	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.