



















Déjeuner

	lun. 04/05	mar. 05/05	mer. 06/05	jeu. 07/05	ven. 08/05	sam. 09/05	dim. 10/05
Entrée	Betteraves bio  	Salade de coeurs d'artichaut	Taboulé	Salade de tomate 	Rillettes de thon	Pâté de campagne	Quiche aux poireaux
Plat	Quenelles natures bio  Sauce tomate Riz pilaf bio 	Raviolis au bœuf Sauce normande	Escalope de volaille panée Carottes vichy 	Rôti de porc LR   Sauce au curry Semoule	Stockfish 	Emincé de volaille LR   Sauce forestière Papillons 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes
Fromage	Cantal 	Edam bio  	Camembert bio  	Mini cabrette bio  	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
Dessert	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
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	Compote pomme abricot 	Faisselle 	Petits suisses natures 	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.

Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

jeu. 14/05
ASCENSION

ven. 15/05

sam. 16/05

dim. 17/05

Entrée

Saucisson

Carottes râpées



Salade de tomate



Feuilleté aux légumes

Salade coleslaw

Céleri rémoulade



Poireaux vinaigrette

Plat

Boulettes de porc bio



Aux olives
Penne bio



Parmentier de Colin



Cuisse de poulet



Boullgour et pois
chiches bio



Rôti de dinde



Haricots verts



Omelette nature



Purée de légumes



Chipolata LR



Lentilles cuisinées



Daube de boeuf



Gnocchi de pommes
de terre

Fromage

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Emmental bio



Saint moret bio



Bleu français



Gouda bio



Camembert bio



Dessert

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

Potage

Potage Saint Germain

Crème florentine

Velouté de bolet

Potage Dubarry

Soupe de poisson

Crème d'asperge

Soupe au pistou

Dessert

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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



:

Label Rouge

Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05	sam. 23/05	dim. 24/05
Entrée	Salade de maïs et betteraves bio 	Salade de tomate 	Mesclun	Oeuf dur 	Acras de morue	Macédoine de légumes 	Mortadelle
Plat	Cordon bleu de dinde Purée crêcy bio 	Lasagnes de bœuf 	Paupiette de veau Sauce provençale Haricots beurre 	Aioli de colin Légumes vapeur	Emincé de poulet Riz cantonnais	Moussaka	Sauté de canard Pommes noisettes
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Mini cabrette bio 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	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
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	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 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 25/05	mar. 26/05	mer. 27/05	jeu. 28/05	ven. 29/05	sam. 30/05	dim. 31/05
Entrée	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 	Salade de tomate HVE 	Céleri rémoulade 	Betteraves bio 	Terrine de légumes	Poivrons à l'huile
Plat	Jambon braisé Purée de pommes de terre	Boulettes de dinde Polenta 	Filet de colin Sauce vierge Haricots verts 	Hachis parmentier 	Croustillant au fromage bio Coquillettes bio 	Capoun Semoule	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean	Saint nectaïre
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de pomme 	Faisselle 	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
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	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.

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