

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 | Salade de cocos vinaigrette | Quiche aux poireaux |
| Plat | Quenelles natures bio Sauce tomate Riz pilaf bio | Raviolis ricotta épinards | Filet de colin Sauce tomate Carottes vichy | Omelette à l'espagnole Semoule | Stockfish | Cubes de Colin Sauce ciboulette 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 | Flan vanille caramel bio | 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 |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| 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 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

: Appellation d'Origine Protégée

: Haute Valeur Environnementale

: Pêche Durable

: Certification environnementale niveau 2

: Commerce équitable : 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



Feuilleté aux légumes

Salade coleslaw

Céleri rémoulade



Poireaux vinaigrette

Plat

Boulettes végétales
Penne bio



Parmentier de Colin



Filet de colin
Sauce vierge
Boulgour et pois
chiches bio



Pané de blé épinards
Haricots verts



Omelette nature
Purée de légumes



Filet de colin
Sauce au curry
Lentilles cuisinées



Petites seiches à la
niçoise
Gnocchi de pommes
de terre

Fromage

Tomme blanche



Saint Paulin bio



Emmental bio



Saint moret bio



Bleu français



Gouda bio



Camembert bio



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

Soupe de poisson

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



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 |
|----------------|--|---------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|--|
| Entrée | Salade de maïs et betteraves bio | Salade de tomate | Mesclun | Oeuf dur | Acras de morue | Macédoine de légumes | Salade de coeurs de palmiers |
| Plat | Filet de colin pané Purée crécy bio | Lasagnes ricotta épinards | Paupiette de poisson Sauce ciboulette Haricots beurre | Aioli de colin Légumes vapeur | Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais s/jambon | Galette de soja Poêlée de légumes | Paupiette de saumon Sauce à l'aneth Pommes noisettes |
| Fromage | Brie | Emmental bio | Rondelé aux noix | Edam bio | Mini cabrette bio | Tomme noire | Cantal |
| Dessert | Compote pomme abricot | Fruit de saison HVE | Fruit de saison bio | 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 |
|----------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|
| 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 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 : Pêche Durable : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Commerce équitable : Appellation d'Origine Protégée : 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 |
|----------------|---|--------------------------------|--|-------------------------|---|---|--|
| Entrée | 1/2 pamplemousse | Carottes râpées | Salade de tomate HVE | Céleri rémoulade | Betteraves bio | Terrine de légumes | Poivrons à l'huile |
| Plat | Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Purée de pommes de terre | Boulettes végétales Polenta | Filet de colin Sauce vierge Haricots verts | Parmentier de Colin | Croustillant au fromage bio Coquillettes bio | Filet de colin Semoule Sauce citron | Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes |
| Fromage | Gouda bio | Fourme d'Ambert | Saint Paulin bio | Camembert bio | Edam bio | Vache grosjean | Saint nectaire |
| Dessert | 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 |
|----------------|------------------|--------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| Potage | Crème de céleri | Potage de légumes | 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.

: Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur
 : Commerce équitable : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

