






















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	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	Crème de veau	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  : Certification environnementale niveau 2  : Commerce équitable  : Label Rouge  : Viandes de France  : 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

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



Boulgour 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

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.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Commerce équitable



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



:

Viandes de France : Label Rouge : 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 	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 au caramel Riz cantonnais	Moussaka	Sauté de canard Sauce au miel 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 : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : 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	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 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	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.

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

