



## Déjeuner




















	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Terrine de légumes	Rillettes de thon	Concombre vinaigrette	Mousse de canard	Terrine de saumon	Carottes râpées
<b>Plat</b>	Steak haché de veau Sauce tomate Purée de légumes 	Filet de colin  Sauce normande Carottes vichy 	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Escalope de porc grillée Purée de légumes 	Stockfish 	Emincé de volaille  Sauce forestière Purée de légumes 	Filet de colin  Sauce au beurre blanc Brunoise de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Petits pois 	Courgettes sautées	Chou de Bruxelles	Courgettes sautées	Laitue braisée	Purée de légumes 
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Saint moret 	Kiri 	Yaourt nature 	Mini cabrette 	Vache picon 	Boursin afh
<b>Dessert</b>	Flan vanille caramel 	Banane	Mousse au chocolat 	Bavarois	Banane	Compote de pêche 	Ile flottante

## Dîner











	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
<b>Potage</b>	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage de légumes	Crème de courgettes et basilic	Crème de veau	Potage paysan
<b>Fromage</b>	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
<b>Dessert</b>	Purée pomme fraise 	Flan chocolat	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme cerise	Yaourt aromatisé 	Banane	Compote pomme 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.






## Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
<b>Entrée</b>	Oeuf mimosa	Terrine de poisson	Rillettes de thon	Mousse de canard	Carottes râpées	Terrine marché de Provence	Tomate au basilic
<b>Plat</b>	Roti de dinde Ratatouille	Omelette au fromage Purée de légumes 	Cuisse de poulet  Purée de pommes de terre au lait	Steak haché de veau Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet  Sauce curry Pommes vapeur 	Daube de boeuf Purée de légumes 
<b>Accompagnement 2</b>	Purée de légumes 	Chou fleur 	Julienne de légumes  	Purée de légumes 	Carottes jeunes	Haricots plats 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Samos 	Tartare ail et fines herbes	Crème de gruyère	Saint bricet	Mini cabrette 	Rondelé nature 	Roquefort crème
<b>Dessert</b>	Compote pomme fraise	Liégeois café 	Banane	Crème dessert vanille 	Yaourt aromatisé 	Banane	Bavarois

## Dîner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
<b>Dessert</b>	Banane	Compote de pomme  	Petit suisse  Sucre	Banane	Compote de pêche 	Mousse au chocolat 	Banane

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  : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale

## Déjeuner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05 LES SAVEURS DE PROVENCE	sam. 24/05	dim. 25/05 FÊTE DES MÈRES
<b>Entrée</b>	Terrine marché de Provence	Rillettes de thon	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Concombre vinaigrette	Oeuf mimosa
<b>Plat</b>	Escalope de volaille Purée crécy	Steak haché de boeuf Pommes vapeur 	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet au caramel Purée de légumes 	Aioli de colin  Légumes vapeur	Rôti de porc  Haricots blancs	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés	Courgettes sautées	Purée de légumes 	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Purée de légumes 
<b>Fromage</b>	Vache qui rit 	Yaourt nature 	Rondelé aux noix 	Boursin	Rondelé ail et fines herbes	Six de savoie 	Fromage blanc nature 
<b>Dessert</b>	Compote pomme pruneaux	Banane	Compote pomme fraise	Crème dessert praliné	Bavarois	Liégeois chocolat 	Bavarois

## Dîner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05	sam. 24/05	dim. 25/05
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
<b>Fromage</b>	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant 
<b>Dessert</b>	Banane	Fromage blanc aromatisé 	Dany chocolat 	Banane	Compote pomme ananas	Banane	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.



## Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 ASCENSION	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
<b>Entrée</b>	Mousse de foie 	Terrine de poisson	Tomate au basilic	Oeuf mimosa	Céleri rémoulade	Terrine de légumes	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Omelette aux fines herbes  Brocolis	Steak haché de boeuf  Sauce tomate Purée de légumes 	Escalope de volaille Purée de pommes de terre au lait	Filet de colin  Sauce à l'aneth Pommes vapeur 	Escalope de volaille Sauce crème Purée de légumes 	Steak haché de boeuf  Pommes de terre sautées
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes vichy 	Purée de légumes 	Courgettes sautées	Tomates provençales	Ratatouille	Blettes braisées	Piperade
<b>Fromage</b>	Kiri au chèvre	Chanteneige 	Rondelé au bleu 	Samos 	Le petit carré fondant 	Vache grosjean	Roquefort crème
<b>Dessert</b>	Banane	Purée de pomme  	Liégeois chocolat 	Bavarois	Crème dessert caramel 	Banane	Crème renversée

## Dîner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Potage de légumes
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette 
<b>Dessert</b>	Flan vanille 	Mousse au café 	Banane	Petits suisses aromatisés 	Banane	Purée pomme fraise 	Banane

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.