

## 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>	Feuilleté au chèvre	Taboulé	Salade de riz	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette	Melon	Quiche aux poireaux
<b>Plat</b>	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Rôti de porc  Semoule	Perruines Polenta aux olives	Filet de poulet  Au paprika Pommes vapeur 	Emincé de volaille  Sauce forestière Papillons 	Alouette de boeuf Sauce provençale Brunoise de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Brunoise de légumes	Petits pois 	Courgettes sautées	Chou de Bruxelles	Courgettes sautées	Laitue braisée	Riz pilaf
<b>Fromage</b>	Cantal AOP 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Flan vanille caramel 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat 	Eclair à la vanille	Fruit de saison 	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 julienne 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>	Compote	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.

: Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Plat fait maison

## 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>	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette 	Mousse de canard	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Jambon cru
<b>Plat</b>	Roti de dinde Ratatouille	Omelette au fromage Purée de légumes 	Cuisse de poulet  Boullgour et pois chiches	Boulettes de veau Sauce aux olives Haricots verts 	Hachis parmentier 	Filet de poulet  Sauce curry Pommes noisettes	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
<b>Accompagnement 2</b>	Penne	Chou fleur 	Julienne de légumes  	Semoule	Carottes jeunes	Haricots plats 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
<b>Dessert</b>	Compote pomme fraise	Liégeois café 	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Chou à la crème vanille

## 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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
<b>Fromage</b>	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Petit suisse  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.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 19/05 MENU BIO	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>	Salade de maïs bio 	Salade de tomate vinaigrette 	Quiche lorraine	Poivrons à l'huile	Oeuf dur 	Concombre bulgare	Duo de melons
<b>Plat</b>	Cordon bleu bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Filet de poulet Légumes vapeur 	Giblette de porc Sauce diable Haricots blancs	Daube de bœuf provençale Wok de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Brocolis sautés bio 	Salade verte 	Papillons	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Riz basmati
<b>Fromage</b>	Camembert bio 	Emmental 	Saint nectaire 	Edam	Gouda	Tomme noire 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Compote pomme fraise bio 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Tarte tropézienne	Liégeois chocolat 	Tarte aux framboise

## 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>	Velouté de tomates	Crème de brocolis	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise 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>	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 : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France

## Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 <b>ASCENSION</b>	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
<b>Entrée</b>	Mousse de foie 	Salade verte 	Carottes râpées	Salade coleslaw	Pastèque	Terrine de légumes	Saucisson
<b>Plat</b>	Jambon braisé Pommes crispy	Croque fromage Brocolis	Boulettes de boeuf Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Cordon bleu de dinde  Riz pilaf	Capoun (chou farci) Semoule	Rôti de boeuf  Pommes de terre sautées
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes vichy 	Coquillettes	Courgettes sautées	Tomates provençales	Ratatouille	Blettes braisées	Piperade
<b>Fromage</b>	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaire 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison 	Purée de pomme  	Liégeois chocolat 	Tarte au chocolat	Crème dessert caramel 	Fruit de saison 	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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
<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 	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.