

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Entrée	Feuilleté au chèvre	Taboulé	Rillettes de thon	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette 	Melon	Quiche aux poireaux
Plat	Quenelles natures Sauce tomate Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Rôti de porc Semoule	Perruines Polenta aux olives	Stockfish 	Emincé de volaille Sauce forestière Papillons 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois 	Courgettes sautées	Chou de Bruxelles	Courgettes sautées	Laitue braisée	Riz pilaf
Fromage	Cantal AOP 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Compote de pêche 	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
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
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet	Vache qui rit 	Saint moret 	Rondelé au bleu 	Croq lait
Dessert	Purée pomme fraise 	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 : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Entrée	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette 	Mousse de canard	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Jambon cru
Plat	Roti de dinde Ratatouille	Omelette au fromage Purée de légumes 	Cuisse de poulet Boulgour et pois chiches 	Boulettes de veau Sauce aux olives Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet Sauce curry Pommes noisettes 	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Penne	Chou fleur 	Julienne de légumes 	Semoule	Carottes jeunes	Haricots plats 	Tomates provençales
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe
Dessert	Compote pomme fraise	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Faisselle	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé
Dessert	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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

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
Entrée	Salade de maïs bio 	Salade de tomate vinaigrette 	Quiche lorraine	Poivrons à l'huile	Oeuf dur 	Concombre bulgare	Duo de melons
Plat	Cordon bleu bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf	Paupiette de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet Riz cantonnais	Aioli de colin Légumes vapeur	Giblette de porc Sauce diable Haricots blancs	Pavé de saumon Sauce vierge Wok de légumes
Accompagnement 2	Brocolis sautés bio 	Salade verte 	Papillons	Petits pois 	Pommes vapeur 	Carottes jeunes	Riz basmati
Fromage	Camembert bio 	Emmental 	Saint nectaire 	Edam	Gouda	Tomme noire 	Cantal AOP
Dessert	Compote pomme fraise bio 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Faisselle	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 19/05	mar. 20/05	mer. 21/05	jeu. 22/05	ven. 23/05	sam. 24/05	dim. 25/05
Potage	Velouté de tomates	Crème de brocolis	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos 	Tartare nature 	Le petit carré fondant
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 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche
Durable : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05 ASCENSION	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Entrée	Mousse de foie 	Salade verte 	Carottes râpées	Acras de morue	Pastèque	Terrine de légumes	Saucisson
Plat	Jambon braisé Pommes crispy	Croque fromage Brocolis	Boulettes de boeuf Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Batonnets de colin Riz pilaf	Capoun (chou farci) Semoule	Rôti de boeuf Pommes de terre sautées
Accompagnement 2	Carottes vichy 	Coquillettes	Courgettes sautées	Tomates provençales	Ratatouille	Blettes braisées	Piperade
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaïre
Dessert	Fruit sans sucre	Purée de pomme 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Faisselle	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature

Dîner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05	sam. 31/05	dim. 01/06
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Kiri 	Mini cabrette
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.