

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 | 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 |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|
| 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 | 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 : Pêche Durable

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 | 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 |
|----------------|----------------------------|--------------------|---------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|---------------------|
| 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.

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 au caramel 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 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 |
|----------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|---------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| 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 : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

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 nectaire |
| Dessert | 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 |
|----------------|--------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| 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.