

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 	Filet de colin Sauce moutarde Semoule	Omelette à l'espagnole 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 : Pêche Durable : 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
Entrée	Pizza au fromage	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette 	Mousse de canard	Salade coleslaw	Céleri rémoulade	Poivrons à l'huile
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 au fromage	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	Galette de soja 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	Salade de tomate vinaigrette 	Salade verte 	Carottes râpées	Acras de morue	Pastèque	Terrine de légumes	Salade d'artichauts
Plat	Filet de colin meunière 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.

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