

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05	sam. 10/05	dim. 11/05
Entrée	Quiche aux légumes	Taboulé	Salade de riz	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette 	Melon	Quiche aux légumes
Plat	Steak haché de veau Riz pilaf	Filet de colin Sauce normande Carottes vichy 	Rôti de porc Semoule	Escalope de porc grillée Polenta	Stockfish 	Emincé de volaille Sauce forestière Papillons 	Filet de colin Sauce 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	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature 	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
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	Potage de légumes	Potage paysan
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel
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.



: Origine France



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	mer. 14/05	jeu. 15/05	ven. 16/05	sam. 17/05	dim. 18/05
Entrée	Quiche aux légumes	Carottes râpées	Salade de tomate vinaigrette 	Salade de maïs	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Poivrons à l'huile
Plat	Roti de dinde Ratatouille	Omelette nature Purée de légumes 	Cuisse de poulet Boullgour et pois chiches 	Steak haché de veau Haricots verts 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet Sauce curry Pommes vapeur 	Daube de boeuf Gnocchi de pommes de terre
Accompagnement 2	Penne	Chou fleur 	Julienne de légumes 	Semoule	Carottes jeunes	Haricots plats 	Tomates provençales
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Fromage blanc nature
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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Fromage	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel
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 : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable



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
Entrée	Salade de maïs bio 	Salade de tomate vinaigrette 	Macédoine de légumes	Poivrons à l'huile	Oeuf dur 	Concombre vinaigrette	Duo de melons
Plat	Escalope de volaille Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf	Steak haché de veau à la provençale Haricots beurre	Emincé de poulet au caramel Riz cantonnais	Aioli de colin Légumes vapeur	Rôti de porc 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	Saint Paulin sans sel 	Yaourt nature 	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc nature
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	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
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 : 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 mélangée 	Carottes râpées	Salade coleslaw	Pastèque	Melon	Salade d'artichauts
Plat	Rôti de porc  Pommes vapeur 	Omelette aux fines herbes  Brocolis	Steak haché de boeuf  Sauce tomate Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Filet de colin  Sauce à l'aneth Riz pilaf	Escalope de volaille Sauce crème Semoule	Rôti de boeuf  Pommes de terre sautées
Accompagnement 2	Carottes vichy 	Coquillettes	Courgettes sautées	Tomates provençales	Ratatouille	Blettes braisées	Piperade
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel
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	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Fromage	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel	Saint Paulin sans sel	Edam sans sel	Gouda sans sel
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  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Fruits et légumes de saison  : Origine France  : Pêche Durable