








## Déjeuner

	lun. 02/05	mar. 03/05	mer. 04/05	jeu. 05/05	ven. 06/05	sam. 07/05	dim. 08/05
<b>Entrée</b>	Betteraves 	Salade de tomate vinaigrette	Céleri à la hongroise	Taboulé	Oeuf dur 	Salade de cœurs de palmiers	Pâté en croûte & cornichon
<b>Plat</b>	Emincé de volaille  à la provençale Riz pilaf	Gratin de macaronis au jambon	Steak haché de veau Sauce échalotes Polenta	Rôti de boeuf  Sauce moutarde Carottes fondantes	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Haricots verts	Fricadelle de boeuf Sauce moutarde Brocolis sautés	Cuisse de pintade au four Sauce chasseur Pommes crispy
<b>Accompagnement 2</b>	Courgettes sautées	Julienne de légumes  Julienne de légumes d'hiver braisés à la crème de curry	Aubergines sautées	Purée de pommes de terre au lait	Tortillons	Semoule	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Bleu français 	Camembert 	Mimolette	Tomme noire	Emmental	Vache picon 	Morbier 
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Yaourt aspartam	Fruit sans sucre	Faisselle 	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 02/05	mar. 03/05	mer. 04/05	jeu. 05/05	ven. 06/05	sam. 07/05	dim. 08/05
<b>Potage</b>	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Velouté du potager	Minestrone	Crème d'asperge
<b>Fromage</b>	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Yaourt nature 	Brebis crème
<b>Dessert</b>	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Purée de fruits	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

## Déjeuner

	lun. 09/05 MENU BIO	mar. 10/05	mer. 11/05	jeu. 12/05	ven. 13/05	sam. 14/05	dim. 15/05
<b>Entrée</b>	Salade de tomate bio vinaigrette 	Carottes râpées	Salade de riz au thon	Salade de chou rouge	Pâté de campagne et cornichons	Macédoine de légumes	Salade coleslaw
<b>Plat</b>	Rôti de porc bio Petits pois à la française bio  	Lasagnes 	Cuisse de poulet rôti Ratatouille 	Boudin noir Purée de pommes de terre au lait 	Filet de colin meunière Citron Courgettes sautées 	Sauté de Volaille Sauce financière Macaroni 	Feuilleté de poisson au beurre blanc Brunoise de légumes
<b>Accompagnement 2</b>	Carottes sautées bio 	Aubergines sautées	Pommes vapeur	Brocolis sautés	Gnocchi à la romaine	Laitue braisée	Pommes boulangères
<b>Fromage</b>	Camembert bio  	Rondelé aux noix 	Tomme blanche 	Boursin 	Edam	Mini chavroux 	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Yaourt aspartam	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 09/05	mar. 10/05	mer. 11/05	jeu. 12/05	ven. 13/05	sam. 14/05	dim. 15/05
<b>Potage</b>	Potage crécy	Potage poireaux pommes de terre	Potage rouge	Potage julienne de légumes 	Velouté de légumes	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>	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Purée de fruits	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 16/05	mar. 17/05	mer. 18/05	jeu. 19/05	ven. 20/05	sam. 21/05	dim. 22/05
<b>Entrée</b>	Salade de tomate vinaigrette	Oeuf dur 	Rillettes de thon	Pizza royale	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Terrine forestière
<b>Plat</b>	Rôti de dinde  Sauce suprême Riz pilaf	Quenelles natures Sauce mornay Epinards branches à la crème	Daube de bœuf provençale  Gnocchi de pommes de terre	Omelette aux fines herbes  Haricots beurre	Parmentier de Colin 	Filet de poulet  Sauce curry Farfalle	Rôti de veau  Sauce financière Flageolets fondants
<b>Accompagnement 2</b>	Poêlée de légumes	Polenta	Carottes vichy	Ebly pilaf	Salade verte 	Haricots plats sautés	Endives braisées
<b>Fromage</b>	Camembert 	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français 	Cantal 
<b>Dessert</b>	Purée de fruits	Poire cuite sans sucre 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

## Dîner

	lun. 16/05	mar. 17/05	mer. 18/05	jeu. 19/05	ven. 20/05	sam. 21/05	dim. 22/05
<b>Potage</b>	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe au pistou	Soupe de cresson
<b>Fromage</b>	Fondue calcique	Vache picon 	Saint moret 	Chanteneige 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Faisselle 	Petits suisses natures 	Biscuit sans sucre	Purée de fruits	Faisselle 	Fruit sans sucre

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
 La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



Viandes de France



Origine France





Pêche Durable











Appellation d'Origine Protégée

## Déjeuner

	lun. 23/05	mar. 24/05	mer. 25/05	jeu. 26/05 ASCENSION	ven. 27/05	sam. 28/05	dim. 29/05 FETE DES MERES
<b>Entrée</b>	1/2 pamplemousse	Taboulé	Champignons à la grecque	Poivrons à l'huile	Crêpe à l'emmental	Concombre bulgare	Rosette & cornichons
<b>Plat</b>	Tajine d'agneau Semoule	Paupiette de veau Carottes jeunes	Moussaka	Sauté de porc  Sauce marengo Riz pilaf	Filet de colin pané  Citron Brocolis sautés	Gibelette de porc Sauce à la diable Tagliatelles	Sauté de canard  Pommes grenailles
<b>Accompagnement 2</b>	Légumes couscous	Penne 	Gnocchi à la romaine	Petits pois à la française 	Pommes de terre persillées	Julienne de légumes 	Tomates provençales
<b>Fromage</b>	Coulommiers	Rondelé au bleu 	Saint paulin	Edam	Cantadou 	Tomme blanche 	Saint nectaire
<b>Dessert</b>	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt aspartam	Fromage blanc nature 

## Dîner

	lun. 23/05	mar. 24/05	mer. 25/05	jeu. 26/05	ven. 27/05	sam. 28/05	dim. 29/05
<b>Potage</b>	Crème de brocolis	Velouté de tomates	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 	Fondue calciqie
<b>Dessert</b>	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Fruit sans sucre	Purée de fruits

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Viandes de France  : Pêche Durable