

Déjeuner

	lun. 02/05	mar. 03/05	mer. 04/05	jeu. 05/05	ven. 06/05	sam. 07/05	dim. 08/05
Entrée	Betteraves 	Salade de tomate vinaigrette	Céleri à la hongroise	Taboulé	Oeuf dur 	Salade de coeurs de palmiers	Pâté en croûte & cornichon
Plat	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
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Julienne de légumes 	Aubergines sautées	Purée de pommes de terre au lait	Tortillons	Semoule	Tomates provençales
Fromage	Bleu français 	Camembert 	Mimolette	Tomme noire	Emmental	Vache picon 	Morbier
Dessert	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Mousse au citron	Clafoutis aux fruits

Dîner

	lun. 02/05	mar. 03/05	mer. 04/05	jeu. 05/05	ven. 06/05	sam. 07/05	dim. 08/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Velouté du potager	Minestrone	Crème d'asperge
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes	Six de savoie 	Saint bricet	Chantailou 	Yaourt nature 	Brebis crème
Dessert	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Petits suisses natures 	Fruit de saison 	Flan vanille 	Compote de poire	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 09/05
MENU BIO

mar. 10/05

mer. 11/05

jeu. 12/05

ven. 13/05

sam. 14/05

dim. 15/05

Entrée

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

Plat

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

Accompagnement 2

Carottes sautées bio

Aubergines sautées

Pommes vapeur

Brocolis sautés

Gnocchi à la romaine

Laitue braisée

Pommes boulangères

Fromage

Camembert bio

Rondelé aux noix

Tomme blanche

Boursin

Edam

Mini chavroux

Saint paulin

Dessert

Fruit de saison bio

Liégeois café

Fruit de saison

Ile flottante

Riz au lait

Fruit de saison

Tarte au citron

Dîner

lun. 09/05

mar. 10/05

mer. 11/05

jeu. 12/05

ven. 13/05

sam. 14/05

dim. 15/05

Potage

Potage crécy

Potage poireaux pommes
de terre

Potage rouge

Potage julienne de légumes

Velouté de légumes

Crème de veau

Potage paysan

Fromage

Six de savoie

Chantailou

Saint bricet

Vache qui rit

Saint moret

Rondelé au bleu

Croq'lait

Dessert

Flan chocolat

Fruit de saison

Compote pomme fraise

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Fruit de saison

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
Entrée	Salade de tomate vinaigrette	Oeuf dur 	Rillettes de thon	Pizza royale	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Terrine forestière
Plat	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
Accompagnement 2	Poêlée de légumes	Polenta	Carottes vichy	Ebly pilaf	Salade verte 	Haricots plats sautés	Endives braisées
Fromage	Camembert 	Emmental	Gouda	Saint bricet	Coeur de nonette	Bleu français 	Cantal
Dessert	Compote pomme fraise	Poire cuite au vin 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Tarte à l'abricot

Dîner

	lun. 16/05	mar. 17/05	mer. 18/05	jeu. 19/05	ven. 20/05	sam. 21/05	dim. 22/05
Potage	Potage Saint Germain	Crème florentine	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson	Soupe au pistou	Soupe de cresson
Fromage	Fondue calcique	Vache picon 	Saint moret 	Chanteneige 	Vache qui rit 	Carré frais 	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Petits suisses natures 	Crêpe fourrée au chocolat	Cocktail de fruits du verger	Mousse au chocolat 	Fruit de saison

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 : Fruits et légumes de saison : 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
Entrée	1/2 pamplemousse	Taboulé	Champignons à la grecque	Poivrons à l'huile	Crêpe à l'emmental	Concombre bulgare	Rosette & cornichons
Plat	Tajine d'agneau Semoule	Paupiette de veau Carottes jeunes	Moussaka	Sauté de porc Sauce marengo Riz pilaf	Filet de colin pané Citron Brocolis sautés	Giblette de porc Sauce à la diable Tagliatelles	Sauté de canard A l'orange Pommes grenailles
Accompagnement 2	Légumes couscous	Penne	Gnocchi à la romaine	Petits pois à la française	Pommes de terre persillées	Julienne de légumes	Tomates provençales
Fromage	Coulommiers	Rondelé au bleu	Saint paulin	Edam	Cantadou	Tomme blanche	Saint nectaire
Dessert	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Mille-feuilles	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Crème renversée

Dîner

	lun. 23/05	mar. 24/05	mer. 25/05	jeu. 26/05	ven. 27/05	sam. 28/05	dim. 29/05
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	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	Fondue calciqie
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Dany chocolat	Fruit de saison	Compote pomme mirabelle	Fruit de saison	Compote de poire

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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable