



Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves aux dés d'emmental et noix Riz pilaf Lentilles corail à la provençale Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Jambon braisé Petits pois aux oignons Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau à la diable Riz aux petits légumes Fruit de saison Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Penne Sauce cheddar et lentilles corail Yaourt fermier aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du chef Sauté de dinde sauce suprême Julienne de légumes Crème pâtissière aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, vinaigrette balsamique Bœuf à la provençale Gratin de pommes de terre aux blettes Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron Semoule Saint Nectaire Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, cheddar, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20

mardi 21

- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Madeleine
- Yaourt fermier sucré

mercredi 22

- Salade d'agrumes
- Paëlla
- De fruits de mer
- Glace

jeudi 23

- Salade chinoise*
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Pâtes aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Chou chinois, épaule, dés de fromage, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons, mimolette et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Fruit de saison

mercredi 29

- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Cantal
- Gâteau d'anniversaire

vendredi 31

- Poulet rôti
- Frites
- Fromage
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oëuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Poisson meunière sauce tartare Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavégéal estival* Salade, vinaigrette balsamique Saint Paulin Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Émincé de dinde aux champignons Petits pois cuisinés Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Hachis parmentier De bœuf Smoothie aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de porc, jus au thym Haricots blancs sauce tomate Tomme blanche Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé fraîcheur Sauté de porc sauce charcutière Poêlée de haricots verts aux poivrons Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Curry de poisson frais au lait de coco Riz créole aux petits légumes* Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Flammekueche gratinée Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne Rigate Bolognaise de Kasha aux courgettes Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet rôti Fondue d'aubergines et boulgour Glace

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Du sarrasin à la ruche!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Tomates féta, vinaigrette à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Risettis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Croque cake* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy et pâtes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs et mimolette Filet de dinde sauce colombo Duo de haricots Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Gratin de pommes de terre sauce moutarde Au poisson frais Yaourt fermier aux fruits

*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la catalane* Riz camarguais aux pois gourmands Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes Farfalles Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Haut de cuisse de poulet basquaise Semoule Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade, vinaigrette au Xéres Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Omelette sauce ketchup Frites Fromage blanc à la confiture de fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates, edam, poivrons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

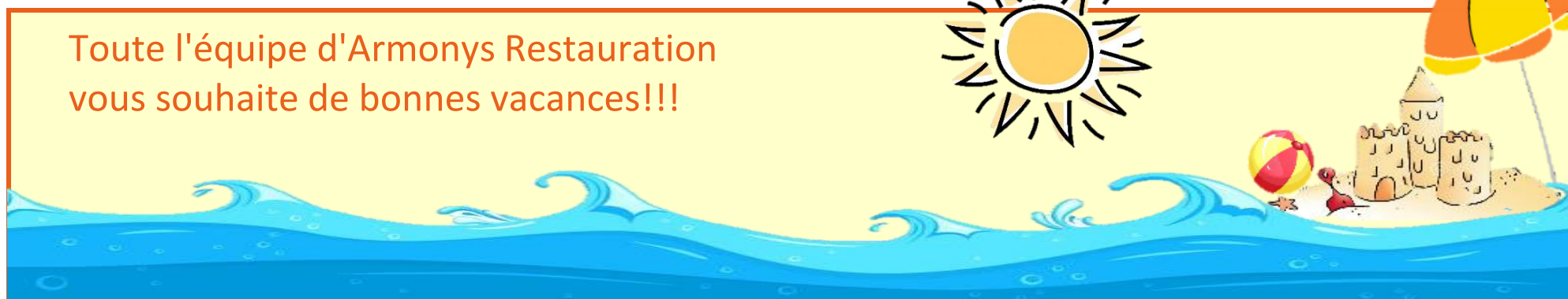
Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> Poisson pané Courgettes au coulis de tomates et boulgour Tome noire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Raviolis Salade verte Emmental Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis roses Tomate farçie revisitée Riz pilaf Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres au fromage blanc Semoule aux pois chiches Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Chips Mimolette Duo de pastèque et melon

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 	<p> <input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. </p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire. </p>
--	---	--