



MAI 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 29/4	MARDI 30/4	MERCREDI 1/5	JEUDI 2/5	VENDREDI 3/5	SAMEDI 4/5	DIMANCHE 5/5
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	FERIE Museau à la Lyonnaise	Crêpe aux champignons*	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Chou blanc râpé aux raisins secs	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>
Filet de limande meunière* et son citron	Boudin noir* et sa compote de pommes	Suprême de volaille sauce Vallée d'Auge	Steak haché sauce échalote (vbf)	Cœur de merlu sauce ciboulette	Rôti de veau à la provençale	Fondant de porc au romarin
Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Petits pois à la française	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis
Fromage laits mélangés (Laits vache et chèvre)	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 29/4	MARDI 30/4	MERCREDI 1/5	JEUDI 2/5	VENDREDI 3/5	SAMEDI 4/5	DIMANCHE 5/5
Potage cresson	Potage cultivateur	Crème de brocolis	Potage persil	Crème de céleri	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe
Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 6/5	MARDI 7/5	MERCREDI 8/5	JEUDI 9/5	VENDREDI 10/5	SAMEDI 11/5	DIMANCHE 12/5
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	FERIE Terrine de lotte à la provençale <small>Dosette de mayonnaise</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thai parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Segments de pomelos*
Sauté de veau	Boulettes d'agneau* à l'orientale	Cuisse de canette confite	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé (vbf)	Dos de cabillaud crème de basilic	Blanquette de porc	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf)
Purée de carottes et céleri	Semoule BIO	Gratin Dauphinois		Epinards au beurre	Endives braisées	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Saint nectaire AOC	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOC
Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison

DINER

LUNDI 6/5	MARDI 7/5	MERCREDI 8/5	JEUDI 9/5	VENDREDI 10/5	SAMEDI 11/5	DIMANCHE 12/5
Velouté de courgettes	Velouté de tomates au gingembre	Potage cresson	Crème de carottes à la coriandre	Potage cultivateur	Crème de brocolis	Crème de céleri
Fruits au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER

LUNDI 13/5	MARDI 14/5	MERCREDI 15/5	JEUDI 16/5	VENDREDI 17/5	SAMEDI 18/5	DIMANCHE 19/5
Asperges à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Andouille* et beurre	Carottes râpées aux raisins secs	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons	Cuisse de poulet basquaise	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Filet de limande meunière* et son citron	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Cuisse de pintade cocotte
Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Riz BIO pilaf	Poêlée de champignons		Frites au four*	Pommes boulangères	Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOC
Fruit de saison	Entremet aspartame	Salade de fruits frais exotiques maison	Pâtisserie aspartame	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 13/5	MARDI 14/5	MERCREDI 15/5	JEUDI 16/5	VENDREDI 17/5	SAMEDI 18/5	DIMANCHE 19/5
Potage persil	Mouliné de légumes	Crème de carottes à la coriandre	Potage cresson	Crème de haricots à la russe	Potage cultivateur	Velouté de tomates au gingembre
Compote sans sucre ajouté	Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

MAI 2019

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER						
LUNDI 20/5	MARDI 21/5	MERCREDI 22/5	JEUDI 23/5	VENDREDI 24/5	SAMEDI 25/5	DIMANCHE 26/5
Salade coleslaw <small>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</small>	Crevettes et beurre	Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade du Pirée <small>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Terrine aux trois légumes* <small>Dosette de mayonnaise</small>
Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Purée de pommes de terre	Quiche aux oignons et lardons maison Salade verte	Fondant de porc à la crème d'ail Haricots verts persillés	PLAT 2 EN 1 ★ Axa d'agneau <small>(Haché d'agneau, tomate, poivron, riz)</small>	Cœur de merlu sauce basilic Pâtes BIO penne et emmental râpé	Rôti de dinde sauce madère Carottes Vichy	Sauté de veau à la catalane Semoule BIO
Coulommiers	Emmental	Buchette laits mélangés (Laits vache)	Brie	Saint Nectaire AOC	Munster AOP	Comté AOC
Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 20/5	MARDI 21/5	MERCREDI 22/5	JEUDI 23/5	VENDREDI 24/5	SAMEDI 25/5	DIMANCHE 26/5
Velouté de courgettes	Crème de brocolis	Crème de céleri	Mouliné de légumes	Velouté de tomates au gingembre	Potage cresson	Crème de carottes à la coriandre
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER						
LUNDI 27/5	MARDI 28/5	MERCREDI 29/5	JEUDI 30/5	VENDREDI 31/5	SAMEDI 1/6	DIMANCHE 2/6
Rillettes pur porc* et cornichon	Salade de lentilles aux lardons <small>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	ASCENSION Salade frisée aux lardons et aux croûtons <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Quiche Lorraine*	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier (vbf)	Rôti de veau sauce crème Courgettes sautées à l'ail	Aile de raie aux câpres Riz BIO pilaf	Cuisse de lapin à la belge <small>(Bière, miel)</small> Tagliatelles et emmental râpé	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Cordial de légumes <small>(Carottes, navets, petits pois, saisis, oignons)</small>	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small> Purée de chou-fleur	Sauté d'agneau estival Haricots blancs façon grand-mère
Chèvre	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOC	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 27/5	MARDI 28/5	MERCREDI 29/5	JEUDI 30/5	VENDREDI 31/5	SAMEDI 1/6	DIMANCHE 2/6
Potage cultivateur	Potage persil	Crème de haricots à la russe	Velouté de courgettes	Crème de céleri	Velouté tomate gingembre	Mouliné de légumes
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

