

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
Champignons à la grecque	Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	FERIE Œuf dur* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, coriandre)</small>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Chou blanc râpé aux raisins secs	Asperges à la vinaigrette
Filet de limande meunière* et son citron	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	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	Petits pois à la française	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis
Yaourt nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
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 Salade de betteraves à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</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 (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	Saint Paulin sans sel	Epinars au beurre	Endives braisées	Polenta crémeuse
Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Petits suisses natures	Edam sans sel
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	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de haricots verts en vinaigrette
Rôti de dinde sauce pruneaux	Cuisse de poulet basquaise	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry (Chou-fleur)	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 (Pois cassés)	Riz BIO pilaf	Poêlée de champignons	Frites au four*	Pommes boulangères	Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>	
Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
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>	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé BIO à l'orientale <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <small>(Mais, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette aux pêches	Fondant de porc à la crème d'ail	PLAT 2 EN 1 ★ Axa d'agneau <small>(Haché d'agneau, tomate, poivron, riz)</small>	Cœur de merlu sauce basilic	Rôti de dinde sauce madère	Sauté de veau à la catalane
Purée de pommes de terre	Pâtes BIO macaronis	Haricots verts persillés		Pâtes BIO penne	Carottes Vichy	Semoule BIO
Edam sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Gouda sans sel	Yaourt nature	Petits suisses natures
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
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	ASCENSION Œuf dur* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Macédoine mayonnaise	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <i>(vbf)</i>	Rôti de veau sauce crème	Aile de raie aux câpres	Cuisse de lapin à la belge <small>(Bière, miel)</small>	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Steak haché <i>(vbf)</i>	Sauté d'agneau estival
	Courgettes sautées à l'ail	Riz BIO pilaf	Tagliatelles	Cordial de légumes <small>(Carottes, navets, petits pois, saisis, oignons)</small>	Purée de chou-fleur	Haricots blancs façon grand-mère
Faisselle	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Edam sans sel	Yaourt velouté nature
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

