



# 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>	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>	<b>FERIE</b> Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Crêpe aux champignons*	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</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>
Colombo de dinde	Boudin noir* et sa compote de pommes	Jambon blanc Label Rouge	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	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>	Courgettes à la provençale	Gratin de brocolis
Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Crème dessert chocolat	Compote	Crème dessert	Abricots au sirop	Mousse au café	Petits suisses aux fruits	Mousse au citron

## 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
Compote	Crème renversée	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote

## 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	<b>FERIE</b> 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>	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>
Sauté de veau	Boulettes d'agneau* à l'orientale	Steak haché <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Dos de cabillaud crème de basilic	Blanquette de porc	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>
Purée de carottes et céleri	Poêlée de légumes <small>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Gratin Dauphinois		Epinards au beurre	Endives braisées	Purée de haricots verts
Petits suisses nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Mousse au chocolat	Compote	Crème dessert	Liégeois à la vanille	Compote	Yaourt aux fruits	Mousse aux marrons

## 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
Compote	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert caramel	Compote	Crème dessert

## 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	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</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	Galette paysanne maison <small>(Emmental, jambon blanc Label Rouge, tomate, oignons)</small>	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Carbonade flammande <small>(vbf)</small>
Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Riz BIO pilaf	Poêlée de champignons		Purée de courgettes	Pommes boulangères	Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature
Compote	Fromage blanc aux fruits	Mousse au café	Crème dessert vanille	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Crème renversée

## 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
Crème dessert chocolat	Compote	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert café	Compote

# 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 secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Salade flamande <small>(Chou blanc frais, pommes de terre locales fraîches, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</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 Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	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 Petits pois à la française
Yaourt velouté nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses natures
Pêche au sirop	Liégeois au chocolat	Yaourt aux fruits	Crème dessert caramel	Compote	Compote	Crème dessert praliné

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
Mousse aux marrons	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Crème dessert	Compote

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>	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>	Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre locale fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	<b>ASCENSION</b> 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>	Quiche Lorraine*	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier (vbf)	Rôti de veau sauce crème Courgettes sautées à l'ail	Jambon blanc Label Rouge Riz BIO pilaf	Omelette* Tagliatelles et emmental râpé	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Cordial de légumes <small>(Carottes, navets, petits pois, saisis, oignons)</small>	Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde Purée de chou-fleur	Sauté d'agneau estival Haricots blancs façon grand-mère
Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Yaourt aux fruits	Compote	Flan gélifié nappé caramel	Crème dessert	Liégeois au café	Mousse au citron	Compote

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	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert

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

