



# 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>	Crevettes et beurre	<b>FERIE</b> Museau à la Lyonnaise	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>
Filet de limande meunière* et son citron	Boudin noir* et sa compote de pommes	Suprême de volaille sauce Vallée d'Auge	Omelette* aux lardons et aux oignons	PLAT 2 EN 1  Risotto au poulet crémeux	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		Polenta crémeuse	Gratin de brocolis
Fromage laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et biscuit	<b>Exquis aux fruits</b>	Fruit de saison	Mousse au café	<b>Tarte aux pommes grand-mère</b>	Fruit de saison

## DINER

LUNDI 29/4	MARDI 30/4	MERCREDI 1/5	JEUDI 2/5	VENDREDI 3/5	SAMEDI 4/5	DIMANCHE 5/5
Potage cresson	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>	Crème de brocolis	Carottes râpées aux câpres	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Mouliné de légumes	Salami et cornichon*
Crème dessert chocolat	Crème renversée	Crème dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Compote et biscuit	Mousse au citron

## 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>	Segments de pomelos* et sucre
Sauté de veau	Filet de saumon sauce hollandaise	Cuisse de canette confite	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	Riz BIO pilaf	Gratin Dauphinois		Epinards au beurre	Endives braisées	Polenta crémeuse
Saint Paulin	Faisselle	Saint nectaire AOC	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOC
Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Délice café</b>	Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Crème dessert	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
Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Saucisson sec* et cornichon	Potage cresson	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage cultivateur	Crème de brocolis	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>
Mousse au chocolat	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote et son biscuit

## 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	Terrine aux deux poissons* <small>Dosette de mayonnaise</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>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	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		Pâtes BIO et emmental râpé	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	Crème dessert	Salade de fruits frais exotiques maison	<b>Paris-Brest</b>	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Crème dessert café	<b>Gourmandise chocolat</b>

## DINER

LUNDI 13/5	MARDI 14/5	MERCREDI 15/5	JEUDI 16/5	VENDREDI 17/5	SAMEDI 18/5	DIMANCHE 19/5
Potage persil	Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Macédoine au thon	Potage cresson	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>	Velouté de tomates au gingembre
Crème dessert chocolat	Mirabelles au sirop et biscuit	Mousse au café	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	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>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade mexicaine <small>(Mais, 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 <small>(vbf)</small>  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
Yaourt nature BIO	Emmental	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Brie	Saint Nectaire AOC	Munster AOP	Comté AOC
Pêche au sirop et biscuit	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Ile flottante	Riz au lait	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
Pâté de lapin* et cornichon	Crème de brocolis	Crème de céleri	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>	Salade des îles <small>(Riz, tomates fraîches, soja, pois, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</small>	Potage cresson	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>
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Compote et son biscuit	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

## 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, pois, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Quiche Lorraine*	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <small>(vbf)</small> Salade verte	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	Estouffade de bœuf délicieuse <small>(vbf)</small>  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	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Liégeois à la vanille

## DINER

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>	Potage persil	Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre locale fraîche, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Velouté de courgettes	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>	Mouliné de légumes
Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Liégeois au café	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

