



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* <i>Dosette de mayonnaise</i>	FERIE Œuf dur* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Taboulé BIO à l'orientale <i>(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, persil et herbes)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	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 <i>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</i>	Polenta crémeuse	Gratin de brocolis
Yaourt nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Compote et biscuit	Exquis aux fruits	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Tarte aux pommes grand-mère

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
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Abricots au sirop	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* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	FERIE Salade de betteraves à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos* et sucre
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	Epinards au beurre	Endives braisées	Polenta crémeuse
Petits suisses naturels	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses naturels	Edam sans sel
Fruit de saison	Fruit de saison	Délice café	Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Tartelette au citron	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
Cocktail de fruits au sirop	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	Concombre à l'estragon <i>Dosette de vinaigrette</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Carottes râpées aux raisins secs	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	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 <i>(Chou-fleur)</i>	Filet de limande meunière* et son citron	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	Cuisse de pintade cocotte
Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Riz BIO pilaf	Poêlée de champignons	Frites au four*	Pommes boulangères	Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>	
Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits frais exotiques maison	Paris-Brest	Pruneaux d'Agen au thé	Crème dessert café	Gourmandise chocolat

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	Mirabelles au sirop	Compote et son biscuit	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>	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>	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 naturels	Gouda sans sel	Yaourt nature	Petits suisses naturels
Pêche au sirop	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Ile flottante	Mille-feuilles	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	Liégeois au chocolat	Compote et son biscuit	Ananas au sirop	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
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	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 naturels	Edam sans sel	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Tartelette aux fraises	Fruit de saison	Mousse au citron	Eclair au chocolat

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
Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Fruit de saison	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

