

Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Riz pilaf ● Lentilles corail à la provençale ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Tome noire ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de dinde sauce suprême ● Julienne de légumes ● Crème pâtissière ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Camembert ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème de foie, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades ● Saint Nectaire ● Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20



JOUR FÉRIÉ

mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Cantal
- Fruit de saison

mercredi 22

- Salade d'agrumes
- Paëlla
- De fruits de mer
- Glace

jeudi 23

- Salade chinoise*
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Edam
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Brie
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 29

- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Munster
- Gâteau d'anniversaire 

vendredi 31

- Pastèque
- Poulet rôti
- Frites
- Gouda
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

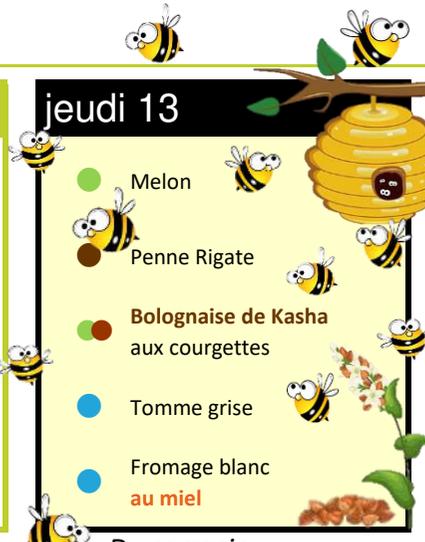
Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● Poisson meunière sauce tartare ● Potatoes ● Fromage de chèvre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade composée ● Ty Pavé végétal estival* ● Salade, vinaigrette balsamique ● Saint Paulin ● Gâteau au chocolat et courgettes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade papillon* ● Émincé de dinde aux champignons ● Petits pois cuisinés ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche ● Hachis parmentier ● De bœuf ● Smoothie ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Tomme blanche ● Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Sauté de porc sauce charcutière ● Poêlée de haricots verts aux poivrons ● Bleuets des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet rôti ● Fondue d'aubergines et bolognais ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Flammekueche gratinée ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Tomme grise ● Fromage blanc au miel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole aux petits légumes* ● Coulommiers ● Fruit de saison

Du sarrasin à la ruche!

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ● Cari de courgettes aux 2 lentilles ● Risettis ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Croque cake* ● Salade verte ● Bûche laitière ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Blanquette de veau aux champignons ● Carottes vichy ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois au maïs ● Filet de dinde sauce colombo ● Duo de haricots ● Mimolette ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Au poisson frais ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Thon à la catalane* ● Riz camarguais aux pois gourmands ● Edam ● Fromage blanc à la confiture de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake au camembert ● Omelette sauce ketchup ● Farfalles ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de crudités ● Cordon bleu ● Semoule ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ● Galette saucisse ● Salade, vinaigrette au Xéres ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Poulet rôti ● Frites ● Brie ● Flan nappé au caramel

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Fajitas de bœuf ● Salade verte ● Emmental ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de radis roses ● Tomate farcie revisitée ● Riz pilaf ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres au fromage blanc ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout ● Gouda ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon blanc ● Chips ● Mimolette ● Banane 

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.