

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 ● Petits suisse fruits ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● 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"> ● Pâté 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	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Petits pois carottes ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Paëlla ● De fruits de mer ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Blésotto crémeux ● Emincé de volaille à l'estragon ● Edam ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Petit suisse ● Fruit de saison

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Macaronis ● Sauce ratatouille ● Brie ● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Mimolette ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Tortillas de patatas au chorizo ● Salade verte ● Fromage ● Ananas frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Bœuf aux olives ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème à l'aneth ● Retour de pêche sauce provençale ● Semoule ● Munster ● Gâteau d'anniversaire 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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"> ● Pastèque ● Quiche Lorraine ● 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 ● Fromage ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche ● Hachis parmentier ● Lentilles ● Smoothie ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes de sardines ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Tomme blanche ● Fruit de saison

* 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 ● Bleuet des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet rôti ● Boulgour aux petits légumes ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs ● 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 ● Coulommiers ● Fruit de saison

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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 ● Risottis ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Croque cake* ● Salade verte ● Bûche lactière ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine au fromage de chèvre et origan ● 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 ● Fromage blanc fermier ● Fruits de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ● Au poisson frais ● Mimolette ● Gâteau d'anniversaire 

*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 ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cake ● Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes ● Farfalles ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assortiment de crudités ● Haut de cuisse de poulet basquaise ● Semoule ● Fromage ● 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 ● Omelette sauce ketchup ● Frites ● Brie ● Fromage blanc à la confiture de fraise

* 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 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 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 ● Ratatouille ● 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 ● Fromage ● 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
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.