

## Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves aux dés d'emmental et noix</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Lentilles corail à la provençale</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon braisé</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>			

## Menus du 13 au 17 mai 2024

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

\*Riz, haricots rouges, cheddar, 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, oeu
- 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**

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Petits pois carottes
- Yaourt fermier sucré

**mercredi 22**

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

**jeudi 23**

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

**vendredi 24**

- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

\*Chou chinois, épaule, dés de fromage, vinaigrette au Xéres.

\*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

**lundi 27**

- Carottes râpées
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Île flottante

**mardi 28**

- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison


**mercredi 29**

- Radis beurre
- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Ananas frais au sirop

**jeudi 30**

- Salade de pommes de terre\*
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Fruit de saison

**vendredi 31**

- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Cantal
- Gâteau d'anniversaire 

\*Pommes de terre, gouda, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuif
- 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"> <li>Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>Poisson meunière sauce tartare</li> <li>Potatoes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ty Pavé végétal*</li> <li>Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Gâteau au chocolat et courgettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Émincé de dinde aux champignons</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de mâche</li> <li>Hachis parmentier</li> <li>De bœuf</li> <li>Smoothie aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Haricots blancs sauce tomate</li> <li>Tomme blanche</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*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"> <li>Taboulé fraîcheur</li> <li>Croque cake*</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Boulogne à la tomates</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li>Flammekueche gratinée</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Du sarrasin à la ruche!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Penne Rigate</li> <li>Bolognaise de Kasha aux courgettes</li> <li>Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>Riz créole aux petits légumes*</li> <li>Emmental</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\*Croque monsieur revisité

\* 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, oeu
- 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"> <li>Tomates féta, vinaigrette à l'échalote</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Risettis</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>Poêlée de haricots verts aux poivrons</li> <li>Bûche laitière</li> <li>Crème dessert fermier à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>Blanquette de veau aux champignons</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde sauce colombo</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li>Au poisson frais</li> <li>Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz camarguais aux pois gourmands</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes</li> <li>Farfalles</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiment de crudités</li> <li>Haut de cuisse de poulet basquaise</li> <li>Semoule</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé à la provençale*</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Frites</li> <li>Edam</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraise</li> </ul>

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\* Blé, dés de tomates, edam, poivrons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeu
-  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.


Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> <li>Courgettes au coulis de tomates et bolognese</li> <li>Tome noire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cervelas, cornichon</li> <li>Fajitas de bœuf</li> <li>Salade verte</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de radis roses</li> <li>Tomate farçie</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au fromage blanc</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<p>C'est les vacances!</p> 

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits et légumes</li> <li>Céréales, légumes secs</li> <li>Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viande, poisson, oeuf</li> <li>Produit laitier</li> <li>Matière grasse cachée</li> </ul>	 <p>☑ <b>Cuisine maison</b> : 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.</p> <p>☑ <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p>
--	---	---