

MENUS DU MOIS DE MAI

| MARDI 7 | MERCREDI 8 | JEUDI 9 | VENDREDI 10 | SAMEDI 11 | DIMANCHE 12 | LUNDI 13 |
|---|--|--|---|---|--|--|
| Salade de pommes de terre Haché de poulet Poêlée de légumes | Salade tomate mozzarella Saucisse de Toulouse Gnocchis au pesto | Radis beurre Emincé de bœuf Nouilles chinoise | Crêpe au fromage Filet de flétan Epinards à la crème | Salade mesclun et artichaut Suprême de pintade Salsifis au jus | Pâté en croûte et cornichon Poisson à la bordelaise Riz aux légumes | Salade coleslaw Jambon Pommes dauphines |
| Edam Pomme Royal Gala | Crème de roquefort Poire | Petit soignon Litchis au sirop | Comté Fraises | Saint Môret Tropézienne | Tomme noire Pomme Golden | Camembert Compote de pommes |
| MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 | SAMEDI 18 | DIMANCHE 19 | LUNDI 20 |
| Feuilleté de fromage Poisson pané Haricots vert Saint Paulin | Concombres et dès de fête Navarin d'agneau Printanier Chèvre | Macédoine de légumes Boulettes de bœuf à la sauce tomate Semoule de blé carottes et pois chiches Kiri | Salade batavia aux dès d'emmental Escalope cordon bleu Petit pois Roitelet | Quinoa en salade Poulet rôti Julienne de légumes Vache qui rit | Œuf mimosa Osso bucco Linguines Port Salut | Asperges sauce vinaigrette Gratin de poisson aux pommes de terre Saint Agur |
| Orange | Tarte aux pommes | Kiwi | Yaourt aux fruits | Fraises | Eclair au chocolat | Pomme cuite à la cannelle |
| MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 | SAMEDI 25 | DIMANCHE 26 | LUNDI 27 |
| Saucisson beurre Omelette de fromage Haricots plats Carré frais Cerises | Salade niçoise Sauté de veau Polenta Chanteneige Crème dessert | Carottes râpées Raviolis au bœuf Sauce tomate Emmental Pêche au sirop | Salade de lentilles Poisson frais Gratin de choux fleurs Samos Banane | Salade de chêne sauce vinaigrette Roti de porc sauce forestière Riz Pavé d'Affinois Compote de poires | Feuilleté au chèvre et roquette Dos de merlu Carottes persillées Boursin Pomelos | Salade d'avocat mayonnaise Sauté d'agneau aux fèves Pommes de terre grenaille Saint Nectaire Paris Brest |
| MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | VENDREDI 31 | SAMEDI 1 | DIMANCHE 2 | LUNDI 3 |
| Haricots en salade Sauté de poulet Cœur de blé Chavroux Kiwi | Taboulé Beignets de calamars Gratin de courgettes Petit louis Pomme Royal Gala | Bâtonnets crudités sauce fromage blanc Poisson meunière Potatoes Brebis crème Fian | Salade romaine aux dès de mimolette Omelette aux herbes et fromage Mini penne et ratatouille Rondelé aux noix Chocolat liégeois | Salade de betteraves et pommes Sauté de bœuf Pommes risolées Gouda Pomme Golden | Salade de poivrons marinés Légumes farcis Boulgour Coulommier Île flottante | Salade de pâtes Saumon sauce citronnée Fenouil gratiné Six de Savoie Tarte Bourdaloue |



Nouvelle Agriculture
Pêche Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée
Fait Maison



Bleu Blanc Cœur
Label Rouge



Circuit Court
Agriculture Biologique

Plats cuisinés sur place
Plats industriels

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les oléas des livraisons
* : Allergènes présents dans les menus • Allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)