

# Le Menu

Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai	Samedi 6 Mai	Dimanche 7 Mai
<b>FERIE</b> Feuilles d'épinards en salade	Salade de pois chiches	Salade de pépinettes	Céleri rémoulade	Salade verte	<b>Salade de riz IGP</b>	Carottes râpées
<b>Poulet sauce yassa</b>	Notre tortillas de pommes de terre	Galopin de veau	Raviolis de bœuf	<b>Moqueca de colin MSC</b>	Saucisse de Toulouse	Cœur de bœuf à la dijonnaise
<b>Ecrasé de pommes de terre</b>	Carottes à l'huile d'olive	Petits pois	Fromage fouetté	Semoule	Choux fleur mornay	Blé pilaf
<b>Rondelé au noix</b>	Yaourt sucré	Saint Paulin	Fruit de saison	Camembert	Gouda	Tartare aux fines herbes
<b>Faisselle</b>	Fruit de saison	Compote	Potage Mussard	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté choisy	Potage paysan	Velouté breton	Flan caramel	Velouté fréneuse	Velouté Aigo bouïdo	Potage Essau
Mousse au citron	Petits suisses aromatisés	Crème dessert café		Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature	Petits suisses sucrés
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai	Samedi 13 Mai	Dimanche 14 Mai
<b>FERIE</b> Notre gâteau de foie de volaille	Taboulé	Betteraves	Pizza	Concombres à la grecque	Rillettes de thon	Radis croque sel
<b>Soupe au pistou (lardons)</b>	Curry de bœuf	Sauté de dinde sauce provençale	Omelette	Marmite d'encornets	Quiche lorraine	<b>Nos lasagnes à la bolognaise</b>
<b>Saint Nectaire AOP</b>	Brocolis à l'huile d'olive	Polenta aux olives	Courgettes à la provençale	<b>Riz IGP</b>	Salade verte	Brie
<b>Île flottante</b>	Cotentin	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Edam	Philadelphia	<b>Notre pâtisserie</b>
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote pommes fraises	Fruit de saison	
Potage Saint germain	Potage poireaux pommes de terre	Potage longchamps	Soupe de vermicelles	Soupe à l'oignons	Velouté Breton	Potage provençal
Riz au lait	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Faisselle	Liégeois vanille	Petits suisses aromatisés	Crème dessert caramel



Nos viandes et charcuteries sont  
100% françaises



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Le Menu

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai	Samedi 20 Mai	Dimanche 21 Mai
Salade de farfalles au pesto	Salade verte	Pois chiches en salade	<b>FERIE</b> Potage froid provençal Rôti de bœuf	Crêpe au fromage <b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b>	Salade de haricots blancs aux légumes Quenelles sauce aurore	Tomates vinaigrette Andouillette
Jambon blanc	Paëlla	Œufs durs	<b>Tian de légumes</b>	Brocolis à la crème	Navets à la parmesane	Purée de pois cassés
Ratatouille	de poulet	Epinards mornay	<b>Saint Paulin</b>	Camembert	Pavé demi sel	<b>Saint Nectaire AOP</b>
Emmental	Petit beurre	Vache picon	<b>Paris Brest</b>	Fraises	Mousse au citron	Pâtisserie
Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Fruit de saison				
Potage cultivateur	Velouté crécy	Potage de légumes	Velouté Aigo bouido	Potage parmentier	Velouté dubarry	Velouté vert près
Yaourt sucré	Faisselle	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Petits suisses sucrés	Crème renversée
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai	Samedi 27 Mai	Dimanche 28 Mai
Betteraves	Salade de pommes de terre parisienne	Carottes râpées	Rillettes de porc	Céleri rémoulade	Salade de pépinettes	Pamplemousse
Chili con carné	Terrine de colin	Tajine de dinde	Gratin de cappelletis	<b>Aïoli de colin MSC</b>	Notre fritata de légumes	Gardianne de taureau
<b>Riz IGP</b>	Petits pois	Semoule	mozzarella	et ses légumes	Courgettes à la tomate	Pommes de terre
Gouda	Tartare	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Fromage fouetté	Bleu
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Flan caramel	Compote	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage jardinier	Soupe de poireaux pommes de terre	Velouté choisy	Potage jardinier	Soupe de perles	Potage l'esterel	Potage oriental
Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Petits suisses sucrés	Mousse au café	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses natures

**Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison**



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication Géographique Protégée



**AOP** : Appellation d'Origine Protégée



**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

# Le Menu

Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin	Samedi 3 Juin	Dimanche 4 Juin
<b>FERIE</b> Notre Pissaladière mentonnaise	Rosette	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade de pommes de terre ravigote	Melon
Pain de viande de bœuf	Bolognaise de lentilles	Bœuf basquaise	Rougail de saucisses	Filet de colin meunière et citron	Steak haché sauce au poivre	Loubia de veau
Haricots verts persillés	Macaronis	Carottes	<b>Riz IGP</b>	Courgettes à la crème	Ratatouille	Pennes
Galettes Saint michel	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert	Gouda	Tomme blanche	Pavé demi sel
Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait	Cocktail de fruits au sirop	Pâtisserie
Soupe à l'oignon	Potage paysan	Velouté dubarry	Velouté fréneuse	Potage longchamps	Potage Essau	Velouté crécy
Crème dessert caramel	Flan chocolat	Faisselle	Yaourt aux fruits	Mousse au citron	Petits suisses aromatisés	Liégeois vanille



**Bio** : Produit issu  
de l'agriculture biologique.  
Seule la composante précisée est Bio



**IGP** : Indication  
Géographique  
Protégée



**AOP** : Appellation  
d'Origine  
Protégée



**Label Rouge**  
Viande de qualité  
supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.