

Le Menu

Régime pauvre en sel

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai	Samedi 11 Mai	Dimanche 12 Mai
Salade verte scarole	Fonds d'artichauts	Férié Radis	Férié Salade de pois chiches	Salade de carottes râpées créole Rougail de cabillaud MSC	Taboulé	Cœur de palmier
Loubia de dinde	Notre frittata aux oignons	Rôti de porc au jus	Tajine de bœuf	Riz IGP	Galopin de veau au jus	Soupe
Semoule	Ratatouille	Purée de pois cassés	Courgettes au citron	Petit suisse nature et sucre	Blettes	au pistou sans lardons
Petit beurre	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Crème renversée	Notre gâteau à la noix de coco	Fromage blanc sur coulis de fruits	Purée de fruits
Yaourt nature et sucre	Fruit de saison	Pêche au sirop	Fraises	Soupe vermicelle à la tomate	Fruit de saison	Pâtisserie
Potage cultivateur	Soupe minestrone	Velouté Vert Prés	Potage Parmentier	Flan vanille	Velouté Breton	Potage de Mussard
Crème dessert chocolat	Semoule au lait	Petits suisses aromatisés	Faisselle		Riz au lait	Fromage blanc sucré
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai	Samedi 18 Mai	Dimanche 19 Mai
Macédoine vinaigrette	Betteraves	Salade de pommes de terre mexicaine	Tomates vinaigrette	Salade de boulgour aux légumes	Mutifeuilles	Betteraves
Colombo de porc	Hoki MSC sauce tomate	Terrine de merlu MSC	Macaronade	Filet de colin sauce citron	Escalope de poulet au basilic	Braisé de bœuf
Pommes de terre	Aubergines à la tomate	Brocolis mornay	de boeuf Sêtoise	Epinards mornay	Polenta	Haricots romano à l'ail
Flan caramel	Purée de fruits	Petit suisse aromatisé	Purée de fruits	Semoule au lait	Crème renversée	Purée de fruits
Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt brassé nature Duo Lozère	Fruit de saison	Purée de fruits	Pâtisserie
Soupe de perles	Velouté Choisy	Potage oriental	Potage provençal	Velouté Longchamps	Potage de cultivateur	Soupe de vermicelles
Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Liégeois vanille	Semoule au lait	Fromage blanc sur coulis de fruits	Yaourt sucré	Flan chocolat



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

Régime pauvre en sel

Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai	Samedi 25 Mai	Dimanche 26 Mai
Poivrons marinés	Salade de lentilles	Betteraves	Taboulé	Pamplemousse	Macédoine vinaigrette	Tomates vinaigrette
Poulet rôti	Omelette	Pâtes tortis	Wok de bœuf	Risotto IGP	Steak haché de porc	Rôti de veau au jus
Pommes de terre grenailles	Courgettes à la tomate	à la bolognaise de bœuf	Petits pois	de colin MSC	Ratatouille	Haricots blancs à la tomate
Purée de fruits	Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Fromage blanc sur coulis de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de fruits
Crème renversée	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie
Soupe minestrone	Velouté de légumes	Velouté Vert Prés	Velouté crécy	Potage parmentier	Soupe de perles	Velouté freineuse
Yaourt sucré	Petits suisses natures	Riz au lait	Flan caramel	Fromage blanc sucré	Crème dessert praliné	Yaourt aromatisé
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai	Samedi 1er Juin	Dimanche 2 Juin
Betteraves	Salade verte scarole	Céleri vinaigrette	Coleslaw de radis	Fonds d'artichauts	Carottes râpées	Cœur de palmier
Jambon de dinde	Paëlla IGP	Notre tortillas de pommes de terre	Rôti de porc	Merlu MSC sauce vierge	Sauté de boeuf sauce gardian	Moussaka
Coquillettes	de dinde	Courgettes à l'origan	Macaronis	et ses légumes	Boulgour	
Flan caramel	Galettes Saint Michel	Liégeois vanille	Fromage blanc nature et sucre	Crème renversée	Purée de fruits	Purée de fruits
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Pâtisserie
Potage cultivateur	Soupe vermicelles à la tomate	Velouté Aïgo Bouïdo	Potage Longchamps	Soupe Minestrone	Velouté Ardennais	Potage Essau
Petits suisses aromatisés	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Semoule au lait	Fromage blanc nature	Faisselle	Liégeois chocolat



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.