

Le Menu

Menus SOIR
(4 composantes)

Lundi 1er Mai	Mardi 2 Mai	Mercredi 3 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai	Samedi 6 Mai	Dimanche 7 Mai
Velouté choisy	Potage paysan	Velouté breton	Potage Mussard	Velouté fréneuse	Velouté Aigo bouïdo	Potage Essau
Poisson pané et citron	Merguez	Loubia de bœuf	Sauté de porc aigre doux	Rôti de dinde	Axoia de bœuf	Quiche Provençale
Haricots romano	Polenta	Pommes de terre	Courgettes à l'huile d'olive	Fondue de poireaux	Gnocchis	Mesclun
Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Lundi 8 Mai	Mardi 9 Mai	Mercredi 10 Mai	Jeudi 11 Mai	Vendredi 12 Mai	Samedi 13 Mai	Dimanche 14 Mai
Potage Saint germain	Potage poireaux pommes de terre	Potage longchamps	Soupe de vermicelles	Soupe à l'oignons	Velouté Breton	Potage provençal
Poulet rôti	Filet de colin meunière et citron	Chipolatas	Boulettes de bœuf sauce tandoori	Paupiette de veau	Paleron de bœuf	Cordon bleu
Blettes à la fourme	Potates douces Bio	Aubergines à la tomate	Semoule	Hariocts verts persillés	Purée de pommes de terre	Epinards mornay
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de 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

Menus SOIR
(4 composantes)

Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Mercredi 17 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai	Samedi 20 Mai	Dimanche 21 Mai
Potage cultivateur Filet de colin MSC sauce citron Gnocchis au basilic Liégeois chocolat	Velouté crécy Galopin de veau sauce bleu Choux fleur à la crème Fruit de saison	Potage de légumes Soupe minestrone Compote	Velouté Aïgo bouido Escalope viennoise Flageolets Yaourt sucré	Potage parmentier Bolognaise de bœuf Macaronnis Faisselle	Velouté dubarry Waterzoï de poulet Semoule Fruit de saison	Velouté vert près Braisé de bœuf Fondue de poireaux Fruit de saison
Lundi 22 Mai	Mardi 23 Mai	Mercredi 24 Mai	Jeudi 25 Mai	Vendredi 26 Mai	Samedi 27 Mai	Dimanche 28 Mai
Potage jardinier Omelette Aubergines à la tomate Compote	Soupe de poireaux pommes de terre Paupiette de veau sauce napolitaine Lentilles Fruit de saison	Velouté choisy Croque Monsieur Fenouils braisés Fruit de saison	Potage jardinier Poulet rôti Haricots verts persillés Fruit de saison	Soupe de perles Steak haché sauce pizzaïole Polenta à la tomate Cocktail de fruits au sirop	Potage l'esterel Rôti de porc à la moutarde Riz IGP aux oignons Crème dessert café	Potage oriental Nuggets de dinde Carottes persillées Fruit de saison
Lundi 29 Mai	Mardi 30 Mai	Mercredi 31 Mai	Jeudi 1er Juin	Vendredi 2 Juin	Samedi 3 Juin	Dimanche 4 Juin
Soupe à l'oignon Sauté de porc sauce curry Gnocchis Compote	Potage paysan Omelette Brocolis à l'huile d'olive Riz au lait	Velouté dubarry Filet de merlu MSC sauce safranée Polenta Compote	Velouté fréneuse Quenelles sauce tomate Blettes au jus Beignet au chocolat	Potage longchamps Rôti de dinde Purée de patates douces Bio Fruit de saison	Potage Essau Saucisse de Toulouse Flageolets Mousse au chocolat	Velouté crécy Escalope viennoise Petits pois Fruit de 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.