



Menus du 6 au 10 mai 2024

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

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Piémontaise Paupiette de veau à la diable Haricots beurre à l'ail Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre bulgare Bœuf à la provençale Gratin de pommes de terre fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du chef Sauté de dinde sauce suprême Julienne de légumes Crème pâtissière aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche aux fromages salade verte Yaourt fermier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron Torsades Saint Nectaire Liégeois à la vanille

*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	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Haricots verts ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Paëlla ● De fruits de mer ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Blésotto crémeux ● de volaille à l'estragon ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Yaourt fermier 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	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Macaronis gratinés ● À la purée d'aubergines et tomates ● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ● carottes/Céleri à la mayonnaise ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tortillas de patatas au chorizo ● Salade verte ● Fromage ● Ananas frais au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Bœuf aux olives ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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"> Salade de tomates mozzarella au basilic Poisson meunière sauce tartare Potatoes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Ty Pavé végétal estival* Salade, vinaigrette balsamique Saint Paulin Gâteau haricotat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Rôti de porc, jus au thym Petits pois cuisinés Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Hachis parmentier De bœuf Entremet vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Surimi mayonnaise Émincé de dinde aux champignons Haricots blancs sauce tomate Fromage blanc aux fraises

*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"> Taboulé fraîcheur Sauté de porc sauce charcutière Poêlée de haricots verts aux poivrons Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Poulet rôti Fondue d'aubergines et boulgour Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Flammekueche gratinée Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Penne Rigate Bolognaise de Kasha aux courgettes Fromage blanc au miel 	

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 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"> Tomates féta, vinaigrette à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Riz Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Croque cake* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs et mimolette Filet de dinde sauce colombo Duo de haricots Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Gratin de pommes de terre sauce moutarde Au poisson frais Yaourt fermier aux fruits

*Croque monsieur revisité

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

* 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
- 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 1 au 5 juillet 2024

lundi 1

- Poisson pané
- Courgettes au coulis de tomates et boulgour
- Tome noire
- Fruit de saison

mardi 2

- Melon
- Tacos de bœuf (galette de blé, v haché, cheddar)
- Potatoes
- Glace fruité

mercredi 3

- Salade de radis roses
- ● Tomate farçie revisitée
- Riz pilaf
- Yaourt à la vanille

jeudi 4

- ● Concombres au fromage blanc
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout
- ● Gâteau d'anniversaire 

vendredi 5



Pique-Nique

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes	● Viande, poisson, oeuf		<input checked="" type="checkbox"/> 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.
● Céréales, légumes secs	● Produit laitier		<input checked="" type="checkbox"/> 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.
● Produit sucré	● Matière grasse cachée		