

Déjeuner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05
Entrée	Feuilleté au chèvre Quenelles nature bio	Taboulé	Rillettes de thon	Salade d'artichauts	Salade de tomate vinaigrette
Plat	Sauce tomate Riz pilaf bio	Pané de blé épinards Carottes vichy	Rôti de porc Semoule bio	Perruignes Polenta bio Aux olives	Stockfish
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petits pois	Courgettes sautées	Chou de Bruxelles	Courgettes sautées
Fromage	Cantal AOP	Mimolette bio	Camembert bio	Tomme blanche	Emmental bio
Dessert	Flan bio au caramel	Fruit de saison HVE	Mousse au chocolat bio	Eclair à la vanille	Banane

Dîner

	lun. 05/05	mar. 06/05	mer. 07/05	jeu. 08/05	ven. 09/05
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes	Crème de courgettes et basilic
Fromage	Six de savoie	Chantailou	Saint bricet	Vache qui rit	Saint moret

Déjeuner

lun. 12/05

mar. 13/05

mer. 14/05

jeu. 15/05

ven. 16/05

Entrée

Pizza au fromage

Salade de tomate bio vinaigrette

Carottes râpées

Mousse de canard

Salade coleslaw

Plat

Roti de dinde
Ratatouille

Omelette bio nature

Cuisse de poulet

Boulettes de veau

Sauce aux olives

Purée de légumes bio

Boulgour et pois chiches bio

Haricots verts

Parmentier de Colin

Accompagnement 2

Penne

Chou fleur

Julienne de légumes

Carottes jeunes

Tomme blanche

Saint Paulin bio

Camembert bio

Tomme noire

Bleu français

Compote pomme fraise bio

Fruit de saison HVE

Crème dessert vanille bio

Yaourt aromatisé bio

Dîner

lun. 12/05

mar. 13/05

mer. 14/05

jeu. 15/05

ven. 16/05

Potage

Potage Saint Germain

Crème florentine

Velouté de bolet

Potage Dubarry

Soupe de poisson

Fromage

Le petit carré fondant

Vache picon

Saint moret

Saint bricet

Vache qui rit

Déjeuner

ven. 23/05
LES SAVEURS DE
PROVENCE

lun. 19/05

mar. 20/05

mer. 21/05

jeu. 22/05

Entrée

Salade de maïs bio 

Salade de tomate vinaigrette 

Oeuf dur bio 

Cordon bleu bio 

Poivrons à l'huile

Plat

Purée crécy bio 

Lasagnes de bœuf

Paupiette de veau
à la provençale
Haricots beurre

Emincé de poulet au caramel
Riz cantonnais

Aïoli de colin 
Légumes vapeur

Accompagnement 2

Brocolis sautés bio 

Salade verte mélangée bio 

Petits pois

Fromage

Brie 

Emmental bio 

Saint nectaire 

Edam bio 

Gouda bio 

Dessert

Compote pomme abricot bio 

Fruit de saison HVE 

Fruit de saison bio 

Crème dessert praliné 

Tarte tropézienne

Dîner

lun. 19/05

mar. 20/05

mer. 21/05

jeu. 22/05

ven. 23/05

Potage

Velouté de tomates

Crème de brocolis

Velouté clamart

Soupe à l'oignon

Potage brunoise de légumes

Fromage

Saint moret 

Carré frais 

Cantadou 

Chanteneige 

Samos 

Déjeuner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05
Entrée	Mousse de foie	Salade verte	Carottes râpées	Acras de morue	Pastèque
Plat	Jambon braisé Pommes crispy	Croustillant au fromage bio Brocolis sautés bio	Boulettes de boeuf Polenta	Escalope de volaille Spaghettis Sauce au pistou	Battonnets de colin Riz pilaf bio
Accompagnement 2	Carottes vichy	Coquillettes	Courgettes sautées	Tomates provençales	Ratatouille
Fromage	Gouda bio	Fourme d'Ambert	Saint Paulin bio	Camembert bio	Edam bio
Dessert	Fruit de saison HVE	Purée de pomme bio	Liégeois chocolat bio	Tarte au chocolat	Crème dessert caramel

Dîner

	lun. 26/05	mar. 27/05	mer. 28/05	jeu. 29/05	ven. 30/05
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit moult ail et fines herbes	Six de savoie	Saint bricet	Chantailou