

**MAI 2019**



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"

**DEJEUNER**

LUNDI 29/4	MARDI 30/4	MERCREDI 1/5	JEUDI 2/5	VENDREDI 3/5	SAMEDI 4/5	DIMANCHE 5/5
Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	<b>FERIE</b> Muséau à la Lyonnaise	Crêpe aux champignons*	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou blanc râpé aux raisins secs	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>
Filet de limande meunière* et son citron	Boudin noir* et sa compote de pommes	Suprême de volaille sauce Vallée d'Auge	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1  Risotto au poulet crémeux	Rôti de veau à la provençale	Fondant de porc au romarin
Haricots beurre persillés	Purée de pommes de terre	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Petits pois à la française		Polenta crémeuse	Gratin de brocolis
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et biscuit	<b>Exquis aux fruits</b>	Fruit de saison	Mousse au café	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison

**DINER**

LUNDI 29/4	MARDI 30/4	MERCREDI 1/5	JEUDI 2/5	VENDREDI 3/5	SAMEDI 4/5	DIMANCHE 5/5
Champignons à la grecque	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées aux câpres	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette
Colombo de dinde	Quiche épinard emmental maison	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Omelette* aux lardons et aux oignons	Cœur de merlu sauce ciboulette	Jambon blanc Label Rouge	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>
Semoule BIO	Salade verte	Haricots verts persillés	Pommes de terre rissolées aux herbes	Purée du soleil <small>(Carottes, poivrons, pommes de terre)</small>	Courgettes à la provençale	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Tartare ail et fines herbes
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Crème dessert	Abricots au sirop	Fruit de saison	Compote et biscuit	Mousse au citron

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon Appétit*

**MAI 2019**

**Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque\* ne sont pas faits "Maison"**
**DEJEUNER**

LUNDI 6/5	MARDI 7/5	MERCREDI 8/5	JEUDI 9/5	VENDREDI 10/5	SAMEDI 11/5	DIMANCHE 12/5
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	<b>FERIE</b> Terrine de lotte à la provençale <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Segments de pomelos* et sucre
Sauté de veau  Purée de carottes et céleri	Boulettes d'agneau* à l'orientale  Semoule BIO	Cuisse de canette confite  Gratin Dauphinois	PLAT 2 EN 1  Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Dos de cabillaud crème de basilic  Epinards au beurre	Blanquette de porc  Endives braisées	Rôti de bœuf sauce poivre <i>(vbf)</i>  Polenta crémeuse
Saint Paulin	Chèvre	Saint nectaire AOC	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOC
Fruit de saison	Fruit de saison	<b>Délice café</b>	Liégeois à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	<b>Tartelette au citron</b>	Mousse aux marrons

**DINER**

LUNDI 6/5	MARDI 7/5	MERCREDI 8/5	JEUDI 9/5	VENDREDI 10/5	SAMEDI 11/5	DIMANCHE 12/5
Chou rouge à la vinaigrette	Saucisson sec* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade fermière <i>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade du chef <i>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</i>	Carottes à la marocaine	Salade de lentilles aux lardons <i>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</i>
Saucisses chipolatas et confit d'oignons  Riz BIO pilaf	Filet de saumon sauce hollandaise  Poêlée de légumes <i>(Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</i>	Steak haché <i>(vbf)</i>  Haricots verts persillés	Quiche Lorraine maison  Salade verte	Filet de poulet au jus d'herbes  Pommes noisettes*	Normandin de veau* sauce forestière  Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Omelette* au fromage  Purée de haricots verts
Petits suisses nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Cantafrais	Fromage blanc nature
Cocktail de fruits au sirop	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote et son biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



**Bon  
Appétit**

MAI 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 13/5	MARDI 14/5	MERCREDI 15/5	JEUDI 16/5	VENDREDI 17/5	SAMEDI 18/5	DIMANCHE 19/5
Asperges à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade dauphinoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Andouille* et beurre	Carottes râpées aux raisins secs	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons  Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Cuisse de poulet basquaise  Riz BIO pilaf	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac  Poêlée de champignons	PLAT 2 EN 1  Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>  Frites au four*	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>  Pommes boulangères	Cuisse de pintade cocotte  Julienne de légumes <small>(Carottes, céleri, courgettes)</small>
Camembert	Fromage brique croûte noire	Montboissier	Edam	Mimolette	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOC
Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits frais exotiques maison	Crème dessert vanille	Pruneaux d'Agen au thé	Crème dessert café	<b>Gourmandise chocolat</b>
DINER						
LUNDI 13/5	MARDI 14/5	MERCREDI 15/5	JEUDI 16/5	VENDREDI 17/5	SAMEDI 18/5	DIMANCHE 19/5
Feuilleté au fromage*	Salade du soleil BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre)</small>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade de haricots verts en vinaigrette
Rôti de dinde sauce pruneaux  Jardinière fraîche de légumes <small>(Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</small>	Galette paysanne maison <small>(Emmental, jambon blanc Label Rouge, tomate, oignons)</small>  Salade verte	PLAT 2 EN 1  Raviolis* et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Rôti de veau sauce crème d'ail  Riz BIO pilaf	Filet de limande meunière* et son citron  Purée de courgettes	Crêpinette de porc à la sauce tomate  Salsifis	Carbonade flammande <small>(vbf)</small>  Pommes de terre vapeur persillées
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Fromage fondu Six de Savoie	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri
Crème dessert chocolat	Mirabelles au sirop	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon  
Appétit* 

MAI 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 20/5	MARDI 21/5	MERCREDI 22/5	JEUDI 23/5	VENDREDI 24/5	SAMEDI 25/5	DIMANCHE 26/5
Salade coleslaw <i>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	Crevettes et beurre	Taboulé BIO à l'orientale <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Terrine aux trois légumes* Dosette de mayonnaise
Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i>	Quiche aux oignons et lardons maison	Fondant de porc à la crème d'ail	★ PLAT 2 EN 1  Axoa d'agneau <i>(Haché d'agneau, tomate, poivron, riz)</i>	Cœur de merlu sauce basilic	Rôti de dinde sauce mère	Sauté de veau à la catalane
Purée de pommes de terre	Salade verte	Haricots verts persillés		Pâtes BIO penne et emmental râpé	Carottes Vichy	Semoule BIO
Coulommiers	Emmental	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Brie	Saint Nectaire AOC	Munster AOP	Comté AOC
Pêche au sirop	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Ile flottante	Mille-feuilles	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 20/5	MARDI 21/5	MERCREDI 22/5	JEUDI 23/5	VENDREDI 24/5	SAMEDI 25/5	DIMANCHE 26/5
Pâté de lapin* et cornichon	Betteraves à la vinaigrette	Chou blanc râpé à l'ananas	Salade flamande <i>(Chou blanc frais, pommes de terre locales fraîches, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Salade des îles <i>(Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
Dos de cabillaud sauce normande	Cuisse de canette aux pêches	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(vbf)</i>	Saucisses de Francfort* Dosette moutarde	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Omelette* aux lardons et aux oignons	Travers de porc sauce barbecue
Epinards au beurre	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Riz BIO pilaf	Gratin de brocolis	Purée de céleri	Pommes dauphines*	Petits pois à la française
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Boursin ail et fines herbes	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote et son biscuit	Ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praliné

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon  
Appétit 

MAI 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 27/5	MARDI 28/5	MERCREDI 29/5	JEUDI 30/5	VENDREDI 31/5	SAMEDI 1/6	DIMANCHE 2/6
Rillettes pur porc* et cornichon	Salade de lentilles aux lardons <small>(Lentilles, carottes fraîches, oignons frais, huile de colza, échalote fraîche, vinaigre de vin, moutarde, persil plat frais, lardons, sel, poivre)</small>	Tomate et maïs à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	<b>ASCENSION</b> Salade frisée aux lardons et aux croûtons <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade antillaise <small>(Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</small>	Quiche Lorraine*	Radis beurre
PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <small>(vbf)</small>	Rôti de veau sauce crème  Courgettes sautées à l'ail	Aile de raie aux câpres  Riz BIO pilaf	Cuisse de lapin à la belge <small>(Bière, miel)</small>  Tagliatelles et emmental râpé	Estouffade de bœuf délicieuse <small>(vbf)</small>  Cordial de légumes <small>(Carottes, navets, petits pois, salsifis, oignons)</small>	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>  Purée de chou-fleur	Sauté d'agneau estival  Haricots blancs façon grand-mère
Chèvre	Fromage brique croûte noire	Gouda	Cantal AOC	Carré de l'Est	Mimolette	Montboissier
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	<b>Tartelette aux fraises</b>	Fruit de saison	Mousse au citron	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 27/5	MARDI 28/5	MERCREDI 29/5	JEUDI 30/5	VENDREDI 31/5	SAMEDI 1/6	DIMANCHE 2/6
Marinade du soleil <small>(carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre locale fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Cuisse de pintade chasseur  Haricots beurre persillés	Omelette aux herbes*  Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé	Tajine tunisien maison <small>(feuille de brick, poulet, pommes de terre, œuf, emmental, curcuma, persil)</small>  Salade verte	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron  Haricots verts persillés	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron  Pommes de terre vapeur persillées	PLAT 2 EN 1  Tortellinis boscone sauce forestière <small>(vbf)</small>	Fricassée de poulet sauce suprême  Poêlée de champignons
Fromage frais Saint Bricet	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage fondu Samos	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature
Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par

