

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 02 mai	Concombre vinaigrette Rôti de veau Flageolet Julienne de légumes persillés au beurre Fromage Pomme	Potage à l'Italienne Quiche Tomate provençale Yaourt nature Crème dessert praliné
Mardi 03 mai	Macédoine de légumes mayonnaise Navarin printanier Pomme de terre vapeur Courgette provençale à l'huile d'olive Fromage Fraises	Potage de légumes Saumon sauce poireaux Riz créole Yaourt aromatisé Liégeois au chocolat
Mercredi 04 mai	Salade de chou-fleur vinaigrette Merguez Semoule Légumes couscous, pois chiche Fromage Tarte aux pommes Normande	Potage de légumes Pâtes carbonara Yaourt nature Cocktail de fruits au sirop en coupelle
Jeudi 05 mai	Surimi mayonnaise Sauté de veau romarin Boulgour Trio de brocolis sauté Fromage Banane	Potage à l'Orientale Tomate farcie Riz safrané Fromage blanc Compote pomme-poire
Vendredi 06 mai	Betterave vinaigrette Poisson Aioli Pomme de terre vapeur Légumes Aioli Fromage Orange	Potage à l'Italienne Omelette aux herbes Aubergine sautée persillade Petit suisse aromatisé Gâteau de semoule
Samedi 07 mai	Tomate basilic vinaigrette Sauté de porc à la vietnamienne Polente Trio de Haricot plat au beurre persillé Fromage Pomme	Potage de légumes Hachis Parmentier Carottes Yaourt aromatisé Flan vanille nappé caramel
Dimanche 08 mai	Pâté de foie Rôti de dinde Haricot rouge Piperade à l'huile d'olive Fromage Pavé cacao	Potage de légumes Filet meunière Riz créole Fromage blanc Compote pomme-passion

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 09 mai	Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de veau tandoori Quinoa Trio de brocolis sautés Fromage Poire	Potage de légumes Rosbif froid cornichon Pomme de terre robe des champs Petit suisse aromatisé Crème dessert chocolat
Mardi 10 mai	Courgette râpée + crème Saucisse de Toulouse aux herbes Pâtes aux légumes Fromage Fraises	Potage de légumes Brandade de morue Epinards béchamel Fromage blanc 20% MG Gâteau de semoule
Mercredi 11 mai	Tomate vinaigrette basilic Sauté de dinde chasseur Lentille de Berry Carottes sautées Fromage Tiramisu	Potage à l'Italienne Penne bolognaise Yaourt aromatisé Oreillon de pêche au sirop
Jeudi 12 mai	Pâté en croûte Cuisse de poulet rôti Paëlla + chorizo Haricot plat au beurre persillé Fromage Kiwi	Potage de légumes Tarte chèvre et tomate Yaourt nature Flan vanille nappé caramel
Vendredi 13 mai	Betterave vinaigrette Poisson sauce crevette Tagliatelle Poireaux béchamel Fromage Poire	Potage de légumes Œuf mollet sauce aurore Pomme de terre vapeur Fromage blanc 20% MG Liégeois au chocolat
Samedi 14 mai	Taboulé à l'oriental Gigot d'agneau Flageolet Carottes glacées Fromage Fraises	Potage de légumes Quenelle de volaille coulis de poivron Blette sauté persillade Yaourt aromatisé Crème dessert vanille
Dimanche 15 mai	Surimi mayonnaise Sauté de veau au romarin Potatoes Haricot beurre sauté persillé Fromage Eclair au chocolat	Potage à l'Italienne Saumon sauce poireaux Riz créole au beurre Yaourt nature Compote pomme pêche

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 16 mai	Museau à la Lyonnaise Rôti de dinde sauce maitre tonnelier Farfalle Julienne de légumes au beurre Fromage Poire	Potage de légumes Crêpes au fromage Aubergine sautée persillade Yaourt nature Gâteau de riz
Mardi 17 mai	Concombre à la vinaigrette Sauté de veau paprika Haricot rouge Haricot plat persillé au beurre Fromage Kiwi	Potage à l'italienne Filet meunière Riz safrané Petit suisse aromatisé Crème dessert vanille
Mercredi 18 mai	Terrine trois légumes Escalope sauce au poivre Penne Poêlée forestière Fromage Paris Brest	Potage de légumes Courgette farci sauce tomate Pomme de terre vapeur Fromage blanc Pêche au sirop
Jeudi 19 mai	Cœur de palmier vinaigrette Tajine d'agneau aux épices Semoule + jus Céleri à la marocaine Fromage Orange	Potage à l'Orientale Gratin de coquille jambon fromage Petit suisse 20% MG Gâteau de semoule
Vendredi 20 mai	Taboulé à l'orientale Poisson sauce à l'indienne Riz créole au beurre Trio de brocoli sauté Fromage Fraises	Potage de légumes Omelette aux herbes Tomate provençale Yaourt aromatisé Cocktail de fruit au sirop coupelle
Samedi 21 mai	Asperge vinaigrette Sauté de dinde à la dijonnaise Macaroni Ratatouille à l'huile d'olive Fromage Banane	Potage de légumes Tartes aux légumes Haricot vert sauté Fromage blanc Ananas au sirop
Dimanche 22 mai	Surimi et guacamole Cuisse de poulet aux herbes Polente Piperade à l'huile d'olive Fromage Tiramisu	Potage de légumes Brandade de morue Yaourt nature Compote pomme-cassis

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 23 mai	Pâté de campagne Sauté de veau aux herbes Quinoa Julienne de légumes persillade beurre Cantal Fraises	Potage de légumes Penne Carbonara Petit suisse aromatisé Flan vanille nappé caramel
Mardi 24 mai	Terrine trois poissons Sauté de dinde au cumin Potatoes maison Trio de brocoli gratiné Fromage Poire	Potage de légumes Cappelletti Saumon fumé / ricotta Yaourt nature Compote pomme pêche
Mercredi 25 mai	Salade Piémontaise Merguez Semoule Légumes couscous, pois chiche Fromage Tarte aux fruits rouges	Potage de légumes Hachis Parmentier Fromage blanc Abricot au sirop
Jeudi 26 mai	Betterave vinaigrette Sauté de porc à la Mexicaine Haricots rouges Piperade à l'huile d'olive Fromage Banane	Potage de légumes Quenelle de volaille coulis poivrons Poêlée de champignon Petit suisse aromatisé Gâteau de semoule
Vendredi 27 mai	Cœur de palmier vinaigrette Poisson crème basilic Riz safrané Fondue de poireaux béchamel Fromage Orange	Potage à l'Italienne Œuf mollet sauce aurore Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé Mousse au chocolat
Samedi 28 mai	Tomate basilic à la vinaigrette Daube Macaroni au beurre Carotte sautée Fromage Fraises	Potage de légumes Quiche tomate et chèvre Fromage blanc Crème dessert vanille
Dimanche 29 mai	Surimi mayonnaise Rôti de veau Purée de pomme de terre Tomate provençale à l'huile Fromage Acapulco ananas/framboise	Potage de légumes Filet meunière Riz créole Yaourt nature Compote pomme-fraise

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »

Menus de la semaine

Normal	Déjeuner	Diner
Lundi 30 mai	Museau à la Lyonnaise Tajine de volaille Semoule au jus Céleri à la Marocaine Fromage Poire	Potage de légumes Lasagne bolognaise Petit suisse aromatisé Cocktail de fruit au sirop coupelle
Mardi 31 mai	Terrine 3 légumes Rôti de porc au romarin Polente Ratatouille à l'huile d'olive Fromage Banane	Potage à l'Italienne Brandade de morue Yaourt nature Crème dessert vanille
Mercredi 01 juin	Macédoine + mayonnaise Sauté de veau rouennaise Torti 3 couleurs Poêlée de champignons sautés Fromage Pavé cacao	Potage de légumes Jambon blanc cornichon Purée Aubergine sautée persillade Fromage blanc 20% MG Compote pomme fraise
Jeudi 02 juin	Salade coleslaw Cuisse de poulet rôti Paëlla + chorizo Piperade à l'huile Fromage Fraises	Potage à l'Italienne Tarte aux légumes Yaourt aromatisé Liégeois chocolat
Vendredi 03 juin	Asperge vinaigrette Saumon sauce à l'oseille Tagliatelle Haricot plat au beurre persillé Fromage poire	Potage de légumes Omelette Epinard à la béchamel Fromage blanc 3% de MG Gâteau de riz
Samedi 04 juin	Tomate basilic vinaigrette Sauté de porc au curry Gnocchi de semoule gratiné Courgette persillade au beurre Fromage Banane	Potage de légumes Gratin de coquille jambon fromage Yaourt nature Pêche au sirop
Dimanche 05 juin	Carotte râpée vinaigrette Gigôt d'agneau Gratin dauphinois Haricot vert persillé au beurre Fromage Tarte au citron meringuée	Potage de légumes Cappelletti saumon/ ricotta sauce aneth Fenouil sauté Fromage blanc 20% MG Compote pomme passion

« Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos arrivages et la saisonnalité »