

Déjeuner

lun. 04/05

mar. 05/05

mer. 06/05

jeu. 07/05

Entrée

Betteraves bio



Salade verte mélangée



Taboulé

Salade de tomate



Plat

Quenelles natures bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Brunoise de légumes

Raviolis au bœuf  
Sauce normande

Batonnets de colin



Carottes vichy



Petits pois à la française



Rôti de porc LR



Sauce au curry  
Semoule  
Courgettes sautées



Plat de substitution

Raviolis ricotta épinards

Escalope de volaille panée

Omelette à l'espagnole

Fromage

Cantal AOP à la coupe



Yaourt nature bio



Saint moret



Camembert



Dessert

Crème dessert caramel



Fruit de saison



Fruit de saison HVE



Yaourt aromatisé fraise



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Commerce équitable : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Label Rouge : Viandes de France

Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

Entrée

Céleri rémoulade



Carottes râpées



Salade de tomate



Plat

Boulettes de porc bio



Aux olives  
Penne bio



Ratatouille

Parmentier de Colin



Cuisse de poulet  
Boullgour et pois chiches bio



Légumes couscous

Plat de substitution

Boulettes végétales

Hachis parmentier



Filet de colin



Sauce vierge

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse



Coulommiers bio



Dessert

Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Compote pomme poire



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05
<b>Entrée</b>	Salade de maïs bio 	Salade de tomate 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Mini nems aux légumes
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf 	Paupiette de veau Sauce provençale Papillons bio Haricots beurre  	Aioli de colin  Légumes vapeur Pommes vapeur 	Riz cantonnais s/jambon bio 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 	Lasagnes ricotta épinards	Paupiette de poisson Sauce ciboulette	Filet de poulet 	Filet de colin  Sauce chinoise
<b>Fromage</b>	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Saint nectaire 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio  
<b>Dessert</b>	Flan bio au chocolat 	Purée pomme abricot 	Fruit de saison bio 	Tarte tropézienne	Ananas au sirop

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

mar. 26/05

mer. 27/05

jeu. 28/05

ven. 29/05

Entrée

Carottes râpées



Salade de tomate



Batavia

Betteraves bio



Plat

Boulettes de dinde



Au jus  
Polenta

Courgettes sautées



Filet de colin



Sauce vierge  
Ebly bio



Haricots verts



Hachis parmentier



Croustillant au fromage bio



Coquillettes bio



Brocolis

Plat de substitution

Boulettes végétales

Steak haché de veau  
Sauce forestière

Parmentier de Colin



Fromage

Emmental



Petit suisse sucré



Tomme catalane AOP à la coupe



Saint Paulin bio



Dessert

Riz au lait

Purée de pomme bio



Flan pâtissier

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Origine France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée