

### Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves aux noix</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz pilaf</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Lentilles corail à la provençale</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Emmental</li> <li><span style="color: cyan;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> Feuilleté au fromage</li> <li><span style="color: red;">●</span> Jambon braisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois aux oignons</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>			

### Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade mexicaine*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Paupiette de veau à la diable</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots beurre à l'ail</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Tome noire</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage blanc aux éclats de spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Quiche au fromage frais*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier aromatisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade du chef</li> <li><span style="color: red;">●</span> Sauté de dinde sauce suprême</li> <li><span style="color: green;">●</span> Julienne de légumes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Crème pâtissière</li> <li><span style="color: cyan;">●</span> Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres, vinaigrette balsamique</li> <li><span style="color: red;">●</span> Bœuf à la provençale</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Camembert</li> <li><span style="color: cyan;">●</span> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> Crème de foie, cornichon</li> <li><span style="color: red;">●</span> Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Torsades</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Saint Nectaire</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\* Riz, haricots rouges, maïs, 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
- Viande, poisson, oëuf
- 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 20 au 24 mai 2024

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Taboulé à la menthe</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois carottes</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Cantal</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Salade d'agrumes</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Paëlla</li> <li><span style="color: red;">●</span> De fruits de mer</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Salade chinoise*</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Blésotto crémeux</li> <li><span style="color: red;">●</span> de volaille à l'estragon</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Edam</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Betteraves à l'échalote</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Pizza aux 3 fromages*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt fermier sucré</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>

\*Chou chinois, épaule, 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"> <li><span style="color: green;">●</span> Radis beurre</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Macaronis gratinés</li> <li><span style="color: green;">●</span> À la purée d'aubergines</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Brie</li> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Salade aux croûtons et noix</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Rougail saucisse</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Riz créole</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Mimolette</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Carottes râpées</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: brown;">●</span> Tortillas de patatas au chorizo</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Ananas frais au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Pommes de terre à l'échalote et ciboulette</li> <li><span style="color: red;">●</span> Bœuf aux olives</li> <li><span style="color: green;">●</span> Poêlée de courgettes aux herbes de provence</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Gouda</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> Concombres, crème à l'aneth</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: green;">●</span> Retour de pêche sauce ratatouille</li> <li><span style="color: brown;">●</span> Semoule</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Munster</li> <li><span style="color: brown;">●</span> <span style="color: pink;">●</span> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- 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 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de tomates au basilic</li> <li>● Poisson meunière sauce tartare</li> <li>● Potatoes</li> <li>● Fromage de chèvre</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Ty Pavé végétal estival*</li> <li>● Salade, vinaigrette balsamique</li> <li>● Saint Paulin</li> <li>● Gâteau au chocolat et courgettes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade papillon*</li> <li>● Émincé de dinde aux champignons</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de mâche</li> <li>● Hachis parmentier</li> <li>● De bœuf</li> <li>● Smoothie</li> <li>● Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast de rillettes de sardines</li> <li>● Rôti de porc, jus au thym</li> <li>● Haricots blancs sauce tomate</li> <li>● Tomme blanche</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*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"> <li>● Taboulé fraîcheur</li> <li>● Sauté de porc sauce charcutière</li> <li>● Poêlée de haricots verts aux poivrons</li> <li>● Bleu des prairies</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres vinaigrette</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Fondue d'aubergines et bolognais</li> <li>● Emmental</li> <li>● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pommes de terre aux œufs</li> <li>● Flammekueche gratinée</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>● Penne Rigate</li> <li>● Bolognaise de Kasha aux courgettes</li> <li>● Tomme grise</li> <li>● Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Curry de poisson frais au lait de coco</li> <li>● Riz créole aux petits légumes*</li> <li>● Coulommiers</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- 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 17 au 21 juin 2024

#### lundi 17

- Tomates à l'échalote
- Cari de courgettes aux 2 lentilles
- Risettis
- Saint Nectaire
- Fruit de saison

#### mardi 18

- Pastèque
- Croque cake\*
- Salade verte
- Bûche laitière
- Crème dessert à la vanille

\*Croque monsieur revisité

#### mercredi 19

- Tartine au fromage de chèvre et origan
- Blanquette de veau aux champignons
- Carottes vichy
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison

#### jeudi 20

- Salade de chou chinois au maïs
- Filet de dinde sauce colombo
- Duo de haricots
- Mimolette
- Gâteau d'anniversaire

#### vendredi 21

- Radis beurre
- Gratin de pommes de terre sauce moutarde
- Au poisson frais
- Yaourt fermier sucré
- Fruit de saison

#### lundi 24

- Melon
- Thon à la catalane\*
- Riz camarguais aux pois gourmands
- Edam
- Flan nappé au caramel

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

#### mardi 25

- Cake au camembert
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Farfalles
- Petit suisse
- Fruit de saison

#### mercredi 26

- Assortiment de crudités
- Haut de cuisse de poulet basquaise
- Semoule
- Fromage
- Mousse au chocolat

#### jeudi 27

- Blé à la provençale\*
- Galette saucisse
- Salade, vinaigrette au Xéres
- Cantal
- Fruit de saison

\* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

#### vendredi 28

- Concombres crème ciboulette
- Omelette sauce ketchup
- Frites
- Brie
- Fromage blanc à la confiture de fraise

### 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 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves ciboulette</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Courgettes au coulis de tomates et boulgour</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Fajitas de bœuf</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Emmental</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de radis roses</li> <li>● Tomate farcie revisitée</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres au fromage blanc</li> <li>● Semoule aux pois chiches</li> <li>● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout</li> <li>● Gouda</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Duo de pastèque et melon</li> <li>● Jambon blanc</li> <li>● Chips </li> <li>● Mimolette</li> <li>● Banane</li> </ul>

### Menus du 8 au 12 juillet 2024



#### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- 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.