

Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Riz pilaf ● Lentilles corail à la provençale ● Emmental ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Jambon braisé ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tartine de radis au beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Sauté de dinde sauce suprême ● Julienne de légumes ● Crème pâtissière ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades ● Saint Nectaire ● Compote de pommes

*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, 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 20 au 24 mai 2024

lundi 20

mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Steak haché de bœuf
- Petits pois carottes
- Cantal
- Fruit de saison

mercredi 22

- Saucisson à l'ail
- Paëlla
- Au poulet
- Fromage
- Glace

jeudi 23

- Salade chinoise*
- Emincée de volaille à l'estragon
- Purée de pomme de terre
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Betteraves vinaigrette
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Madeleine

*Chou chinois, épaule, édam, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Carottes râpées
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 29

- Radis beurre
- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

jeudi 30

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Gouda
- Crêpe

vendredi 31

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Gâteau d'anniversaire

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.

Menus du 3 au 7 juin 2024

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

*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"> ● Taboulé fraîcheur ● Sauté de porc sauce charcutière ● Poêlée de haricots verts aux poivrons ● Emmental ● Gâteau 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Poulet rôti ● Fondue d'aubergines et boulgour ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre aux œufs ● Flammekueche gratinée ● Salade verte ● Fromage ● Cookies 	<div style="text-align: center;"> <p>jeudi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Fromage blanc au miel </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole aux petits légumes* ● Coulommiers ● Fruit de saison

* 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, 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.

Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Cari de courgettes aux 2 lentilles Risettis Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Croque cake* Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage de chèvre et origan Blanquette de veau aux champignons Carottes vichy Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la crème Filet de dinde sauce colombo Duo de haricots Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Gratin de pommes de terre sauce moutarde Au poisson frais Yaourt fermier sucré Fruit de saison

*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> Melon Thon à la catalane* Riz camarguais aux pois gourmands Flan nappé au caramel 	<p>Menu élaboré par les enfants</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Haut de cuisse de poulet basquaise Semoule Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Blé à la provençale* Galette saucisse Salade, vinaigrette au Xéres Cantal Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine au fromage et origan Ty Pavégétal estival* Frites Fromage blanc à la confiture de fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

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

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.

Menus du 1 au 5 juillet 2024

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

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.