

# Menus du mois

Le chef vous souhaite un  
*bon appétit !*

22-avr. Lundi	23-avr. Mardi VEGETARIEN	24-avr. Mercredi	25-avr. Jeudi	26-avr. Vendredi ITALIE
Salade de pomme de terre ciboulette	Salade piémontaise		Taboulé	Salade tomate mozzarella
Boulette de veau au romarin	Crousti'fromage emmental		Cordon bleu de volaille	<i>Cappelletti au saumon fumé ricotta</i>
Haricots verts ☼	Purée de courgettes		Carottes au cumin	
Fromage ☼	Fromage blanc nature		Fromage ☼	Fromage ☼
Crème dessert caramel	Fruit frais ☼		Fruit frais ☼	Tarte citron

6-mai Lundi	7-mai Mardi	8-mai Mercredi	9-mai Jeudi	10-mai Vendredi
----------------	----------------	-------------------	----------------	--------------------

Gaspacho Tomato	Melon
Cordon bleu de volaille	Bœuf en daube
Pâtes à la tomate	Pommes vapeur
Yaourt nature ☼	Fromage ☼
Fruits au sirop	Liégeois vanille



29-avr. Lundi VEGETARIEN	30-avr. Mardi	1-mai Mercredi	2-mai Jeudi	3-mai Vendredi
Salade de riz	Tomates en salade ☼		Concombres crémeux	Mousse de foie*
Omelette nature	Sauté de bœuf		<i>Poisson pané</i> □	Knack de volaille
Jardinière de légumes	Gratin dauphinois		Epinards pommes de terre	Purée
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼

13-mai Lundi	14-mai Mardi VEGETARIEN	15-mai Mercredi	16-mai Jeudi	17-mai Vendredi
-----------------	-------------------------------	--------------------	-----------------	--------------------

Lentilles en salade	Betteraves		Melon	Salade et dés de fromage
Omelette au fromage	Palette à la diable*		Pâtes carbonara	<i>Nuggets de poisson</i>
Ratatouille	Epinards pommes de terre			Nouilles chinoises
Fromage ☼	FROMAGE		Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé
Compote ☼	Fruit frais ☼		Tarte chocolat	Fruit frais ☼

# MENUS DE LA SEMAINE

22-avr. Lundi	23-avr. Mardi <b>VEGETARIEN</b>	24-avr. Mercredi	25-avr. Jeudi	26-avr. Vendredi
Salade de pomme de terre ciboulette	Salade piémontaise		Taboulé	Salade tomate mozzarella
Boulette de veau au romarin Haricots verts ⚙️	Crousti'fromage emmental Purée de courgettes		Cordon bleu de volaille Carottes au cumin	<i>Cappelletti au saumon fumé ricotta</i>
Fromage ⚙️	Fromage blanc nature		Fromage ⚙️	Fromage ⚙️
Crème dessert caramel	Fruit frais ⚙️		Fruit frais ⚙️	Tarte citron

### Légende

- Carottes râpées
- Cubes de saumon
- Viandes d'origine France
- Alternatives végétariennes
- Plats contenant du porc\*
- Fait maison
- Bleu blanc cœur
- Local
- Composante issue de l'Agriculture Biologique
- Composante labellisée MSC Pêche Durable

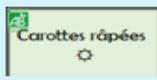
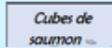
*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

# MENUS DE LA SEMAINE

29-avr. Lundi	30-avr. Mardi	1-mai Mercredi	2-mai Jeudi	3-mai Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				
Salade de riz	Tomates en salade ☼		Mousse de foie*	Mousse de foie*
Omelette nature	Sauté de bœuf		Poisson pané 🐟	Knack de volaille
Jardinière de légumes	Gratin dauphinois		Epinards pommes de terre	Purée
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼

### Légende

-  Carottes râpées ☼
-  Composante issue de l'Agriculture Biologique
-  Cubes de saumon
-  Composante labellisée MSC
-  Viandes d'origine France
-  Alternatives végétariennes
-  Plats contenant du porc\*
-  Fait maison
-  Bleu blanc cœur
-  Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

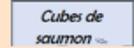
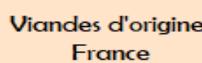
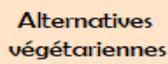


# MENUS DE LA SEMAINE

6-mai Lundi	7-mai Mardi	8-mai Mercredi	9-mai Jeudi	10-mai Vendredi
Gaspacho Tomate	Melon		<i>Maquereau à la catalane</i>	Tomates en salade
Cordon bleu de volaille Pâtes à la tomate	Bœuf en daube Pommes vapeur		Quiche lorraine Salade ☼	<i>Lasagnes au saumon</i>
Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature ☼	Fromage ☼
Fruits au sirop	Liégeois vanille		Moelleux au chocolat	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

### Légende

-  Carottes râpées
-  Cubes de saumon
-  VIANDES DE FRANCE
-  Alternatives végétariennes
-  Plats contenant du porc\*
-  Fait maison
-  BLEU BLANC CŒUR
-  Composante issue de l'Agriculture Biologique
-  Composante labelisée MSC Pêche Durable
-  Viandes d'origine France
-  Alternatives végétariennes
-  Plats contenant du porc\*
-  Fait maison
-  Bleu blanc cœur
-  Local

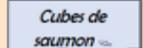


# MENUS DE LA SEMAINE

13-mai Lundi	14-mai Mardi VEGETARIEN	15-mai Mercredi	16-mai Jeudi	17-mai Vendredi
Lentilles en salade	Betteraves		Melon	Salade et dés de fromage
Omelette au fromage Ratatouille	Palette à la diable* Epinards pommes de terre		Pâtes carbonara	<i>Nuggets de poisson</i> Nouilles chinoises
Fromage ⚙️	FROMAGE		Fromage ⚙️	Fromage blanc aromatisé
Compote ⚙️	Fruit frais ⚙️		Tarte chocolat	Fruit frais ⚙️

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

### Légende

-  Carottes râpées
-  Composante issue de l'Agriculture Biologique
-  Cubes de saumon
-  Composante labellisée MSC Pêche Durable
-  Viandes d'origine France
-  Alternatives végétariennes
-  Plats contenant du porc\*
-  Bleu blanc cœur
-  Fait maison / Local

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*



# Menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

20-mai Lundi	21-mai Mardi VEGETARIEN	22-mai Mercredi	23-mai Jeudi	24-mai Vendredi
	Melon		Céleri remoulade	Concombres crémeux
	Porc aux pruneaux*		<i>Filet hoki sauce citron</i>	Chili con carne
	Semoule		Quinoa ☼	Riz
	FROMAGE		FROMAGE☼	FROMAGE☼
	Fruit frais ☼		Fruit frais ☼	Fruit frais ☼

27-mai Lundi VEGETARIEN	28-mai Mardi	29-mai Mercredi	30-mai Jeudi	31-mai Vendredi
Taboulé	Melon		Salade de tomate Mozzarella	Mousse de foie*
Pané de blé emmental épinard et graines	Steak haché		<i>Poisson pané</i> []	Quiche au jambon*
Courgettes à la provençale	Pâtes à la napolitaine		Pommes vapeur	Salade
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature ☼	Yaourt aromatisé ☼
Compote ☼	Flan pâtissier		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼

3-juin Lundi	4-juin Mardi	5-juin Mercredi	6-juin Jeudi VEGETARIEN	7-juin Vendredi
Radis beurre	Pastèque ☼		Concombres crémeux	Carottes râpées au raisin
Pomme de terre au lard*	Bœuf aux oignons Pommes vapeur		Tarte au fromage Salade	<i>Poisson sauce aneth</i> Quinoa
Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature ☼	Fromage ☼
Fruits au sirop ☼	Liégeois vanille		Moelleux au chocolat	Fruit frais ☼

10-juin Lundi	11-juin Mardi VEGETARIEN	12-juin Mercredi	13-juin Jeudi MEXICAIN	14-juin Vendredi
Méli mélo de céréales aux légumes	Salade tomate mozzarella		Salade mexicaine	Cœur de palmier vinaigrette
Boulettes d'agneau Ratatouille	Salade piémontaise aux œufs		Chili Con Carne Riz	<i>Tagliatelles au saumon</i>
Fromage ☼	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	FROMAGE
Fruits au sirop ☼	Fruit frais ☼		Pastèque ☼	Fruit frais



Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



# Menus du mois

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

17-juin Lundi	18-juin Mardi VEGETARIEN	19-juin Mercredi	20-juin Jeudi	21-juin Vendredi
Carottes râpées	Œuf mayonnaise		Melon	Radis beurre
Steak haché pur bœuf	Crousti fromage		Chipolatas sauce BBQ*	<i>Beignets de calamar</i>
Pommes sautées	Nouilles chinoises		Boulgour ☼	Riz aux petits légumes
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc nature ☼	Petits suisse arôme ☼
Cookies	Fruit frais ☼		Fruit frais ☼	Compote ☼
1-juil. Lundi	2-juil. Mardi VEGETARIEN	3-juil. Mercredi	4-juil. Jeudi	5-juil. Vendredi
				
Concombre	Melon		Terrine de campagne* cornichons	Tomate
Palette à la diable*	Omelette au fromage		Jambon blanc*	Sandwich poulet crudités
Haricots plats	Boulgour		Salade de pâtes	Chips
FROMAGE ☼	Yaourt aromatisé ☼		Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼
Riz au lait	Fruit frais ☼		Flan pâtissier	Fruit frais ☼

24-juin Lundi VEGETARIEN	25-juin Mardi	26-juin Mercredi	27-juin Jeudi	28-juin Vendredi
Melon	<i>Salade de tomate au thon</i>		Carottes râpées	Salami*
Pâtes aux petits légumes et fromage	Steak haché pur bœuf		Colin mayonnaise	Hachis parmentier
	Frites		Salade de riz	
Fromage ☼	Yaourt nature ☼		Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼
Chocolat liégeois ☼	Cocktail de fruits		Compote ☼	Fruit frais ☼
8-juil. Lundi	9-juil. Mardi VEGETARIEN	10-juil. Mercredi	11-juil. Jeudi	12-juil. Vendredi
				
Concombre	Terrine de légumes	Taboulé	Melon	Salade de maïs
Braisé de bœuf aux carottes	Petite salé*	Poulet rôti mayonnaise	<i>Brandade de poisson</i>	Paëlla au poulet
Pâtes	Lentilles	Salade de tomates		
Fromage ☼	FROMAGE	Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼	Fromage ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.