



**Menus du 6 au 10 mai 2024**

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux noix</li> <li>● Riz pilaf</li> <li>● Lentilles corail à la provençale</li> <li>● Emmental</li> <li>● Glace</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Jambon braisé</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Petit suisse</li> <li>● 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>● Salade de riz au petits légumes</li> <li>● Paupiette de veau à la diable</li> <li>● Haricots beurre à l'ail</li> <li>● Tome noire</li> <li>● Fromage blanc aux éclats de spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis beurre</li> <li>● Quiche au fromage frais*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Vache qui rit</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade du chef</li> <li>● Sauté de dinde sauce suprême</li> <li>● Julienne de légumes</li> <li>● Crème pâtissière</li> <li>● Aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, vinaigrette balsamique</li> <li>● Bœuf à la provençale</li> <li>● Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li>● Camembert</li> <li>● Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Crème de foie, cornichon</li> <li>● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron</li> <li>● Torsades</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\*Riz, 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
- Boulettes d'agneau sauce massal 
- Petits pois carottes
- Cantal
- Fruit de saison

**mercredi 22**

- Salade d'agrumes
- Paëlla
- De fruits de mer
- Fromage
- Glace

**jeudi 23**

- Salade chinoise\*
- Bl sotto cr meux
- de volaille à l'estragon
- Smoothie
- Banane fruits rouges

**vendredi 24**

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Edam
- Fruit de saison

\*Chou chinois,  paulle, vinaigrette au X res.

\*Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

## Menus du 27 au 31 mai 2024

**lundi 27**

- Radis beurre
- Macaronis gratinés
-   la purée d'aubergines
- Brie
-  le flottante

**mardi 28**

- Salade de maïs et croûtons
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Bleuets des priaries
- Fruit de saison

**mercredi 29**

- Carottes râpées
- Tortillas de patatas au chorizo
- Salade verte
- Fromage
- Ananas frais au sirop

**jeudi 30**

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- B euf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Gouda
- Fruit de saison

**vendredi 31**

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fromage
- 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)   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>● Hachis parmentier</li> <li>● De bœuf</li> <li>● Salade verte</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>● Camembert</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 boulgour</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>	<div style="text-align: center;">  <p><b>jeudi 13</b></p> <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> <p><b>Du sarrasin à la ruche!</b></p> </div>	<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, oeuf
- 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	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates à l'échalote</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Risettis</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Croque monsieur</li> <li>Salade verte</li> <li>Bûche lactière</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartine au fromage de chèvre et origan</li> <li>Blanquette de veau aux champignons</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Petit suisse aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois au maïs</li> <li>Filet de dinde sauce colombo</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Vache picon</li> <li>Gâteau d'anniversaire</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li>Au poisson frais</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz camarguais aux pois gourmands</li> <li>Edam</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au camembert</li> <li>Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes</li> <li>Farfalles</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assortiment de crudités</li> <li>Haut de cuisse de poulet basquaise</li> <li>Semoule</li> <li>Fromage</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blé à la provençale*</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>Cantal</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraise</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème ciboulette</li> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Frites</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> 

\* 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 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>● Melon</li> <li>● Jambon blanc</li> <li>● Chips</li> <li>● Fromage</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.