






Menus du 6 au 10 mai 2024

| lundi 6 | mardi 7 | mercredi 8 | jeudi 9 | vendredi 10 |
|---|---|---|---------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Riz pilaf ● Lentilles corail à la provençale ● 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"> ● Salade mexicaine*  ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail  ● Fromage blanc aux éclats de spéculoos | <ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte  ● Yaourt fermier aromatisé ● Fruit de saison | | <ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Liégeois au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> ● Charcuterie, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Torsades  ● Saint Nectaire ● Fruit de saison |

*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
- 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 20 au 24 mai 2024

| lundi 20 | mardi 21 | mercredi 22 | jeudi 23 | vendredi 24 |
|--|--|-------------|--|---|
|  <p>JOUR FÉRIÉ</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à la menthe ● Boulettes d'agneau sauce massalé ● Petits pois carottes ● Tome  ● Fruit de saison | | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade chinoise* ● Blésotto crémeux ● de volaille à l'estragon ● Compote pomme banane | <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte  ● Yaourt fermier sucré ● Fruit de saison |

*Chou chinois, épave, édam, 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"> ● Radis beurre ● Macaronis gratinés  ● À la purée d'aubergines ● Île flottante | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons et noix ● Rougail saucisse ● Riz créole ● Mimolette ● Fruit de saison | | <ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre à l'échalote et ciboulette ● Bœuf aux olives ● Poêlée de courgettes aux herbes de provence ● Gouda ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● 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, féta au basilic ● Poisson meunière sauce tartare ● Potatoes ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Ty Pavé végétal estival*  ● Salade, vinaigrette balsamique ● Saint Paulin ● Gâteau au chocolat et courgettes | | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de mâche ● 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 ● Fruit de saison |

*Servi avec un coulis de tomate.

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 ● Brie ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Poulet rôti ● Fondue d'aubergines et boulgour ● Glace | |  <p>jeudi 13</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Fromage blanc au miel <p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> | <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
- 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 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"> ● Pastèque ● Croque cake* ● Salade verte ● Crème dessert à la vanille | | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois, mimolette et maïs ● Filet de dinde sauce colombo ● Duo de haricots ● Gâteau d'anniversaire | <ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● 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 ● Yaourt fermier aromatisé | <p>Menu élaboré</p> <p>par les enfants</p> | | <ul style="list-style-type: none"> ● Blé à la provençale* ● Galette saucisse ● Salade, vinaigrette au Xéres ● Cantal ● Fruit de saison | <ul style="list-style-type: none"> ● Concombres crème ciboulette ● Omelette sauce ketchup ● 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"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● 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 ● Steak haché de bœuf sauce ketchup ● Frites ● 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 ● Gouda ● Gâteau d'anniversaire | <ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Saucisse / merguez ● 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.