






du 1 au 7 mai	LUNDI 1ER MAI	MARDI VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 		Tarti'saumon	Taboulé	Salade Coleslaw	Salade verte vinaigrette
plat garni 		Tian de potiron (potiron et riz)	Rôti de porc au jus Carottes persillées	Spaghettis bolognaise Emmental râpé	Hamburger Frites
plat de substitution		***	Filet de poisson sauce moutarde	Spaghettis catalane	Fish burger
fromage  		Camembert entier 	Gouda 	Yaourt nature 	Tome blanche coudu 
dessert 		Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Glace 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 8 au 14 mai	LUNDI 8 MAI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 		Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre ciboulette	1/2 pamplemousse et sucre	Mousse de canard
plat garni 		Filet de Colin Sauce Arlequin Coquille et emmental râpé	Cuisse de poulet rôti Pôlée de légumes	Sauté de porc aux olives Petits pois aux petits oignons	Filet de Hoki à la Normande Gratin de courgettes&pd
plat de substitution		Escalope de volaille au jus	Flan de carottes	Quiche au fromage	Paupiette de veau
fromage  		Yaourt nature 	Tome pays coupe 	Carré frais 	Petits suisse 
dessert 		Fruit de saison 	Compote pomme coing	Semoule au lait	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 15 au 21 mai	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	Salade verte vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de mini penne, tomate, olives et pistou	Œuf dur mayonnaise
plat garni 	Paella au poulet Riz valencienne	Paupiette de poisson Purée de pomme de terre au lait	Sauté de bœuf Gnocchis de pommes de terre	Rôti de dinde au jus Haricots beurre à l'italienne	Brandade de morue Salade verte vinaigrette
plat de substitution	Paella au poisson	Escalope de dinde à la crème	Boul'fish	Omelette aux fines herbes	Hachis parmentier
fromage  	Camembert entier 	Petits suisse 	Gouda 	Bûche bleue à la coupe 	Petite tome 
dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 	Compote de pommes & coing	Glace	Fruit de saison 

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 22 au 28 mai	LUNDI	MARDI VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI ASCENSION	VENDREDI
Entrée 	Tomate vinaigrette	Pamplemousse & sucre	Betteraves vinaigrette		
plat garni 	Blanquette de dinde Pommes vapeur	Pané de blé Carottes jeunes persillées	Rôti de porc Macaronis au beurre et emmental râpé		
plat de substitution	Blanquette de poisson	***	Filet de poisson sauce moutarde		
fromage 	Edam 	Petit bleu 	Yaourt nature 		
dessert 	Compote de poire	Riz au Lait	Fruit de saison 		

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie

du 29 mai au 4 juin	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée 	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'ebly	Tomate vinaigrette	Tarte au fromage	Salade coleslaw
plat garni 	Poulet basquaise Polenta cremeuse	Rôti de bœuf au jus Haricots verts persillés	Spaghettis à la catalane & fromage râpé	Filet de poulet à la moutarde Carottes Persillées	Filet de poisson pané & citron Tian de courgettes/riz
plat de substitution	Filet de poisson basquaise	Omelette au fromage	Spaghettis carbonara	Œufs durs à la crème	Escalope de volaille panée et citron
fromage 	Bûche bleue coupée 	Camembert entier 	Yaourt nature et sucre 	Tome blanche coupée 	Emmental 
dessert 	Fromage blanc & crème de marron	Pâtisserie	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crème dessert caramel

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants: céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement. Les plats de viandes de boeuf proviennent de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie