

Déjeuner

lun. 04/05

mar. 05/05

mer. 06/05

jeu. 07/05

Entrée

Betteraves bio



Salade verte



Taboulé

Salade de tomate



Plat

Quenelles natures bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Brunoise de Légumes bio



Raviolis au bœuf  
Sauce normande

Batonnets de colin



Carottes vichy



Petits pois à la française



Escalope de volaille panée

Saint moret bio



Rôti de porc LR



Sauce au curry  
Semoule

Courgettes sautées



Plat de substitution

Raviolis ricotta épinards

Omelette à l'espagnole

Fromage

Cantal AOP à la coupe



Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Camembert bio



Dessert

Flan vanille caramel bio



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Label Rouge : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

Entrée

Céleri rémoulade



Carottes râpées



Salade de tomate



Plat

Boulettes de porc bio



Aux olives  
Penne bio



Ratatouille

Parmentier de Colin



Cuisse de poulet



Bulgour et pois chiches  
Légumes couscous

Filet de colin



Sauce vierge

Plat de substitution

Boulettes végétales

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Coulommiers bio



Dessert

Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Purée pomme poire bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Pêche Durable

## Déjeuner

	lun. 18/05	mar. 19/05	mer. 20/05	jeu. 21/05	ven. 22/05
<b>Entrée</b>	Salade de maïs bio 	Salade de tomate 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Mini nems aux légumes
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet bio  Purée crécy bio 	Lasagnes de bœuf 	Paupiette de veau Sauce provençale Papillons 	Aioli de colin  Légumes vapeur Pommes vapeur 	Riz cantonnais s/jambon
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 	Lasagnes ricotta épinards	Paupiette de poisson Sauce ciboulette	Filet de poulet 	Filet de colin  Sauce chinoise
<b>Fromage</b>	Brie bio 	Yaourt nature bio  	Fruit de saison bio 	Bûchette de chèvre bio 	Edam bio  
<b>Dessert</b>	Flan bio au chocolat 	Purée pomme abricot bio 		Tarte tropézienne	Ananas au sirop

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2

	mar. 26/05	mer. 27/05	jeu. 28/05	ven. 29/05
<b>Entrée</b>	Carottes râpées 	Salade de tomate 	Batavia	Betteraves bio 
<b>Plat</b>	Boulettes de dinde  Au jus Polenta Courgettes sautées 	Filet de colin  Sauce vierge Ebly pilaf  Haricots verts 	Hachis parmentier 	Croustillant au fromage bio  Coquillettes bio 
<b>Plat de substitution</b>	Boulettes végétales	Steak haché de veau Sauce forestière	Parmentier de Colin 	
<b>Fromage</b>	Emmental bio 	Fromage blanc bio 	Tomme catalane AOP à la coupe 	Saint Paulin bio 
<b>Dessert</b>	Yaourt au citron bio 	Purée de pomme bio 	Flan pâtissier	Fruit de saison bio 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes 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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée