

Déjeuner

lun. 05/05

mar. 06/05

mer. 07/05

ven. 09/05

Entrée

Carottes râpées bio

Taboulé

Salade verte

Salade de tomate

Plat

Quenelles natures bio  
  
Sauce tomate bio  
  
Riz pilaf bio  
  
Brunoise de légumes bio

Pané de blé épinards  
Carottes vichy  
  
Petits pois

Rôti de porc  
  
Sauce curry  
Semoule  
Courgettes sautées

Ragoût de colin façon stockfish

Plat de substitution

Filet de colin  
  
Sauce au curry

Filet de poulet  
  
Au paprika

Fromage

Cantal à la coupe

Saint moret bio

Camembert bio à la coupe

Vache qui rit bio

Dessert

Flan vanille caramel bio

Fruit de saison bio

Yaourt citron fraise bio

Pomme 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 : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Certification environnementale niveau 2  
 : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

|                             | lun. 12/05   | mar. 13/05                                  | mer. 14/05  | jeu. 15/05   | ven. 16/05              |
|-----------------------------|--|---|---|--|-------------------------|
| <b>Entrée</b>               | Pizza au fromage   | Carottes râpées bio                         | Salade de tomate  | Saucisson  | Salade coleslaw         |
| <b>Plat</b>                 | Rôti de dinde<br>Ratatouille niçoise cuisinée au thym<br>Penne | Omelette bio nature<br>Purée de légumes bio | Cuisse de poulet<br>Boulgour et pois chiches<br>Julienne de légumes | Boulettes de veau<br>Sauce aux olives<br>Semoule<br>Haricots verts | Parmentier de Colin     |
| <b>Plat de substitution</b> | Galette de soja  |   | Filet de colin<br>Sauce vierge                                      | Boulettes végétales  | Hachis parmentier       |
| <b>Fromage</b>              | Petit suisse sucré   | Le carré président bio                      | Coulommiers bio à la coupe<br>                                      | Chanteneige bio<br>  | Taleggio AOP à la coupe |
| <b>Dessert</b>              | Galette bretonne bio   | Fruit de saison bio                         | Purée pomme poire bio   | Crème dessert vanille bio<br>                                      | 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.



: Viandes de France



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

ven. 23/05  
**LES SAVEURS DE PROVENCE**

|                             | lun. 19/05   | mar. 20/05                       | mer. 21/05  | jeu. 22/05              | ven. 23/05<br><b>LES SAVEURS DE PROVENCE</b>              |
|-----------------------------|--|----------------------------------|---|-------------------------|---|
| <b>Entrée</b>               | Salade de maïs bio<br>                                 | Salade de tomate<br>             | Quiche lorraine   | Melon jaune             | Oeuf dur<br>  |
| <b>Plat</b>                 | Nugget's de filet de poulet bio<br>Purée crécy bio<br> | Lasagnes de bœuf                 | Paupiette de veau à la provençale<br>Haricots beurre<br>Papillons | Riz cantonnais à l'œuf  | Aioli de colin<br><br>Légumes vapeur<br>Pommes vapeur<br> |
| <b>Plat de substitution</b> | Filet de colin pané<br>                                | Lasagnes aux épinards et ricotta | Paupiette de poisson<br>Sauce ciboulette                          | Filet de poulet<br>     |   |
| <b>Fromage</b>              | Brie bio à la coupe<br>                                | Yaourt nature bio<br>            | Saint Nectaire à la coupe<br>                                     | Edam bio<br>            | Bûchette de chèvre à la coupe                             |
| <b>Dessert</b>              | Flan bio au chocolat<br>                               | Purée pomme abricot bio<br>      | Fruit de saison bio<br>   | Fruit de saison bio<br> | Tarte tropézienne   |

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 : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Viandes de France

Déjeuner

lun. 26/05

mar. 27/05

mer. 28/05

Entrée

Pastèque

Salade verte bio



Carottes râpées

Plat

Jambon blanc  
Pommes crispy  
Carottes vichy



Croustillant au fromage bio



Brocolis bio



Coquillettes bio



Boulettes de boeuf  
Polenta  
Courgettes sautées

Plat de substitution

Filet de colin meunière



Boulettes végétales

Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Yaourt nature bio



Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat bio



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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France