



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 1 AU 7 MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 1 MAI	BETTERAVES MIMOSA BOURGUIGNON CAROTTES FROMAGE FRUIT 1 3 10 12	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE GÂTEAU PISTACHE 1 3 7 8 12
	SALADE DE BLÉ/ EMMENTAL ŒUFS DURS CHOU-FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE DANETTE CHOCOLAT 1 3 7 10 12	POTAGE AU POTIRON FROMAGE FRUIT 7
MARDI 2 MAI	PÂTÉ CROQUE MONSIEUR SALADE ICEBERG FROMAGE FRUIT 1 7 10 12	POTAGE FRENEUSE (navets et pommes de terre) FROMAGE FLAN RUSTIQUE 1 3 7
	CONCOMBRE CUBES DE POISSONS SAUCE AUX NOIX PURÉE DE PATATES DOUCES FROMAGE FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES 1 4 7 8 10	POTAGE PROVENÇALE (ratatouille et pommes de terre) FROMAGE FRUIT 7 9
MERCREDI 3 MAI	CAROTTES AUX DEUX FRUITS TORTELLONI/ RICOTTA FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS 1 3 7 10	POTAGE ST GERMAIN (potage aux pois cassés) FROMAGE FRUIT 7
	CAKE AUX LARDONS BOUCHÉE À LA REINE SALADE FROMAGE TARTE AUX POIRES 1 3 5 7 10	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marrons et pommes de terre) FROMAGE CLAFOUTIS BANANE 1 3 7 8
JEUDI 4 MAI	ASPERGES COURGETTES FARÇIES RIZ/ COULIS DE TOMATES FROMAGE FRUIT 1 3 7	SOUPE DE POISSONS/ CROUTONS ET GRUYÈRE FROMAGE FONDANT AU CHOCOLAT 1 3 7
VENDREDI 5 MAI		
SAMEDI 6 MAI		
DIMANCHE 7 MAI		

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 8 AU 14 MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 8 MAI	MACÉDOINE / SURIMI SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE DANETTE VANILLE 1 2 3 4 10	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT 7 9
MARDI 9 MAI	SALADE DE TOMATES OMELETTE BRUNOISE DE LÉGUMES FROMAGE CLAFOUTIS MANDARINE 1 3 7 9 12	POTAGE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT 7
MERCREDI 10 MAI	TABOULÉ MAISON POISSONNETTE PURÉE DE POIS CASSÉS FROMAGE ENTREMET CHOCO 1 3 4 7 12	VELOUTÉ À LA CASTAGNE (chataigne) FROMAGE POIRES AU SIROP 7 8
JEUDI 11 MAI	SAUCISSON POULET BASQUAISE PETIT POIS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS 1 7 9 12	POTAGE DORIA (concombre et riz) FROMAGE MUFFIN À LA FRAMBOISE 1 3 7
VENDREDI 12 MAI	TARTE AU FROMAGE SAUTÉ DE DINDE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT 1 3 7	POTAGE CRESSON FROMAGE YAOURT 7
SAMEDI 13 MAI	MÂCHE/ BETTERAVES/ BOURSIN TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES VAPEUR FROMAGE TARTE AMANDINE 3 7 8 10 12	FEUILLETÉ AU SAUMON FROMAGE FRUIT 1 3 4 7
DIMANCHE 14 MAI	PIÉMONTAISE RAGOUT DE MOUTON FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT 2 3 4 7 10 12 14	POTAGE ANDALOU (tomates, concombre et pommes de terre) FROMAGE TROPÉZIENNE 1 3 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 15 AU 21 MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 15 MAI	ŒUF MAYONNAISE QUICHE TOMATES ET CHAMPIGNONS SALADE FROMAGE FRUIT 3 7 10 12	POTAGE PARMENTIER (pommes de terre, oignons et lait) FROMAGE PARIS BREST 1 3 7 8
MARDI 16 MAI	MACÉDOINE MAYONNAISE JAMBALAYA (poulet, chorizo, oignons, piment, céleri, laurier, thym, poivrons, et huile d'olive) FROMAGE YAOURT 1 4 7 9 12	POTAGE CAROTTE FROMAGE FRUIT 1 7
MERCREDI 17 MAI	CAROTTES RÂPÉES CERVELAS OBERNOIS HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FLAN COCO CARAMEL DE MAGALI 1 3 7 10 12	POTAGE ALICE (potiron, petits pois, marron et pommes de terre) FROMAGE FRUIT 1 7 8
JEUDI 18 MAI	TOMATE BASILIC LANGUE PURÉE FROMAGE FRUIT 1 7 10	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE YAOURT 1 7
VENDREDI 19 MAI	PÂTÉ FILET DE TILAPIA PÉPINETTE FROMAGE YAOURT 1 2 4 7 12	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE GÂTEAU BASQUE 1 7
SAMEDI 20 MAI	SALADE TERRE ET MER PINTADE VALLÉE D'AUGE POMMES / CHAMPIGNONS FROMAGE TARTE AUX FRAMBOISES 1 4 7 10 12	POTAGE DUBARRY (potage au chou-fleur) FROMAGE FRUIT 1 7
DIMANCHE 21 MAI	PAMPLEMOUSSE FARÇI JAMBON DE MADÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE ANANAS AU SIROP 2 3 4 10 12 14	FRIAND À LA VIANDE FROMAGE GÂTEAU ANNICK 1 3 7 8

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





SEMAINE DU 22 AU 28 MAI

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 22 MAI	PIÉMONTAISE ROTI DE BŒUF HARICOTS VERTS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS ② ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	POTAGE BROCOLIS FROMAGE TARTELETTE AMANDINE ① ③ ⑦ ⑧
	CONCOMBRE HACHIS VÉGÉTARIEN FROMAGE FRUIT ① ⑦ ⑨ ⑫	POTAGE CHOISY FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ ① ③ ⑤ ⑦
MERCREDI 24 MAI	CRÊPE AU FROMAGE COLIN SAUCE NORMANDE CÉRÉALIÈRE FROMAGE PARIS BREST ① ③ ④ ⑤ ⑦ ⑧	POTAGE TOMATE FROMAGE YAOURT ① ⑦
	ŒUF MAYONNAISE TAJINE AUX ABRICOTS SEMOULE AUX AMANDES FROMAGE CRÈME DESSERT ① ③ ⑤ ⑦ ⑨ ⑫	SOUPE DE POISSONS FROMAGE TARTE AUX NOIX ① ④ ⑤ ⑦ ⑧ ⑫
VENDREDI 26 MAI	QUICHE LORRAINE FRICASSÉE DE VOLAILLE FAÇON GRAND-MÈRE (Plat complet : émincés de volaille avec poêlée de légumes à la crème) FROMAGE ANANAS AU SIROP ① ③ ⑤ ⑦ ⑨ ⑫	PAIN DE THON FROMAGE MILLE FEUILLES ① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫
	ASPERGES ROGNONS SAUCE MOUTARDE PURÉE FROMAGE GÂTEAU AU VIN BLANC ① ③ ⑦ ⑩ ⑫	POTAGE CONTI (lentilles, oignons et lardons) FROMAGE ENTREMET VANILLE ① ③ ⑦
DIMANCHE 28 MAI	LENTILLES VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE COUPELLE DE FRUITS ⑦ ⑩ ⑫	SOUPE DE POIREAUX FROMAGE YAOURT ① ⑦

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

SEMAINE DU 29 MAI AU 4 JUIN

DATES	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 29 MAI	BETTERAVES GOULASH COQUILLETES FROMAGE DANETTE VANILLE	SOUPE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT
	① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	① ⑦
MARDI 30 MAI	SALADE DE BLÉ/ EMMENTAL ET SURIMI ŒUF A LA TRIPE CHOU-FLEUR FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE PROVENÇAL FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
	① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	① ③ ⑥ ⑦
MERCREDI 31 MAI	DUO DE CRUDITÉS BOULES DE BŒUF SAUCE TOMATES ROSTI FROMAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT	SALADE DE MUSEAU FROMAGE YAOURT
	① ③ ⑦ ⑨ ⑩	① ⑦ ⑩ ⑫
JEUDI 1 JUIN	TOMATES MOZARELLA BRUNOISE DE LÉGUMES OMELETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE PAYSAN (pommes de terre, oignons, lait et lardons) FROMAGE TARTE ALSACIENNE
	③ ⑦ ⑨	① ③ ⑤ ⑦ ⑫
VENDREDI 2 JUIN	CÉLERI SAUCE COCKTAIL BRANDADE DE POISSON FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE CLAMART (petits pois et lardons) FROMAGE CRÈME AUX ŒUFS
	① ③ ④ ⑦ ⑨	① ③ ⑦ ⑫
SAMEDI 3 JUIN	COQUILLE DE SURIMI LAPIN NAVETS/ CAROTTES FROMAGE GÂTEAU PISTACHE	POTAGE OIGNON FROMAGE FRUIT
	② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫	① ⑦ ⑫
DIMANCHE 4 JUIN	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE TOMATES FARÇIES RIZ FROMAGE PÊCHE FAÇON MELBA	FEUILLETÉ AU SAUMON FROMAGE YAOURT
	① ③ ⑦ ⑫	① ③ ④ ⑦

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

