

Du Lundi 06 au Dimanche 12 mai 2024 :			Semaine 19	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Paupiette de Veau sauce tomate Courgettes à l'ail Cantal AOP Crème dessert caramel	6-mai	Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Rôti de dinde sauce soubise Carottes Vichy BIO Cantal AOP Crème dessert caramel		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Bœuf bourguignon Purée Yaourt local pêche Fruit de saison BIO	7-mai	Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Colin Meunière MSC Epinards à la crème BIO Yaourt local Pêche Fruit de saison BIO		
Espagne Mercredi			A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade espagnole Garniture Paëlla au poulet Riz Paëlla Tomme noire Gâteau du Chef espagnol	8-mai	Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade Espagnole Rôti de bœuf à la gardianne Haricots verts persillés Tomme noire Gâteau du Chef espagnol		
Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Sauté de volaille sauce Vaiana Trio de légumes BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison	9-mai	Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Côte de porc au jus Boulgour BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison		
Vendredi			A	B
Velouté de légumes Rosette Filet de hoki MSC sauce hollandaise Pommes vapeur Edam BIO Yaourt fermier framboise	10-mai	Velouté de légumes Rosette Filet de poulet aux épices douces Céleri braisé Edam BIO Yaourt fermier framboise		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf sauce dijonnaise Haricots verts BIO persillés Tartare aux noix Fruit de saison	11-mai	Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf sauce tomate Spaghettis BIO Tartare aux noix Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Emincé de dinde à la crème Carottes BIO braisées Gorgonzola AOP Paris Brest	12-mai	Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Foies de poulet sauce forestière Purée BIO Gorgonzola AOP Paris Brest		

A rendre pour le vendredi 19 avril

Du Lundi 06 au Dimanche 12 mai 2024 :			Semaine 19	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Paupiette de Veau Courgettes à l'ail Fromage blanc aux fruits BIO Crème dessert caramel	6-mai	Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Rôti de dinde Carottes Vichy BIO Fromage blanc aux fruits BIO Crème dessert caramel		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Sauté de bœuf Purée Yaourt local pêche Fruit de saison BIO	7-mai	Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Colin Meunière MSC Epinards à la crème BIO Yaourt local Pêche Fruit de saison BIO		
Espagne			A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade espagnole Garniture Paëlla au poulet Riz Paëlla Petit-suisse sucré Gâteau du Chef espagnol	8-mai	Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade espagnole Rôti de bœuf Haricots verts persillés Petit-suisse sucré Gâteau du Chef espagnol		
Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Sauté de volaille Trio de légumes BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison	9-mai	Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Côte de porc au jus Boulgour BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison		
Vendredi			A	B
Velouté de légumes Salade piémontaise Filet de hoki MSC Pommes vapeur Petit-suisse aromatisé Yaourt fermier framboise	10-mai	Velouté de légumes Salade piémontaise Filet de poulet Céleri braisé Petit-suisse aromatisé Yaourt fermier framboise		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf Haricots verts BIO persillés Yaourt tentation pâtissière Fruit de saison	11-mai	Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf Spaghettis BIO Yaourt tentation pâtissière Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Emincé de dinde à la crème Carottes BIO braisées Yaourt sucré BIO Paris Brest	12-mai	Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Foies de poulet Purée BIO Yaourt sucré BIO Paris Brest		

A rendre pour le vendredi 19 avril

Du Lundi 06 au Dimanche 12 mai 2024 :			Semaine 19	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Paupiette de Veau sauce tomate Courgettes à l'ail Cantal AOP Fromage blanc nature	6-mai	Potage du Chef aux épinards Salade coleslaw HVE Rôti de dinde sauce soubise Carottes Vichy BIO Cantal AOP Fromage blanc nature		
Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Bœuf bourguignon Purée Yaourt fermier nature Fruit de saison BIO	7-mai	Soupe tomate vermicelles Concombres ciboulette Colin Meunière MSC Epinards à la crème BIO Yaourt fermier nature Fruit de saison BIO		
Espagne			A	B
Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade espagnole Garniture Paëlla au poulet Riz Paëlla Tomme noire Gâteau du Chef espagnol	8-mai	Potage du Chef brocolis et mascarpone Salade espagnole Rôti de bœuf à la gardianne Haricots verts persillés Tomme noire Gâteau du Chef espagnol		
Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Sauté de volaille sauce Vaiana Trio de légumes BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison	9-mai	Soupe à l'oignon Carottes râpées au cerfeuil Côte de porc au jus Boullgour BIO Fromage blanc BIO Fruit de saison		
Vendredi			A	B
Velouté de légumes Rosette Filet de hoki MSC sauce hollandaise Pommes vapeur Edam BIO Yaourt fermier nature	10-mai	Velouté de légumes Rosette Filet de poulet aux épices douces Céleri braisé Edam BIO Yaourt fermier nature		
Samedi			A	B
Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf sauce dijonnaise Haricots verts BIO persillés Tartare aux noix Fruit de saison	11-mai	Soupe au cresson Salade de perles HVE au curry Boules de bœuf sauce tomate Spaghettis BIO Tartare aux noix Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Emincé de dinde à la crème Carottes BIO braisées Gorgonzola AOP Forêt noire	12-mai	Potage du Chef au potiron Salade verte aux noix Foies de poulet sauce forestière Purée BIO Gorgonzola AOP Forêt noire		

A rendre pour le vendredi 19 avril

Du Lundi 06 au Dimanche 12 mai 2024 :	Semaine 19
LUNDI	
Potage du Chef aux épinards	6-mai
Salade coleslaw HVE	
Boulette de soja sauce tomate	
Courgettes à l'ail	
Cantal AOP	
Crème dessert caramel	
MARDI	
Soupe tomate vermicelles	7-mai
Concombres ciboulette	
Galette fromage épinard	
Purée	
Yaourt local pêche	
Fruit de saison BIO	
MERCREDI	
Potage du Chef brocolis et mascarpone	8-mai
Poireaux vinaigrette	
Boulettes de soja sauce gardianne	
Haricots verts persillés	
Tomme noire	
Gâteau du Chef espagnol	
JEUDI	
Soupe à l'oignon	9-mai
Carottes râpées au cerfeuil	
Pizza au fromage	
Trio de légumes BIO	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison	
 VENDREDI	
Velouté de légumes	10-mai
Salade Russe	
Nuggets de blé	
Céleri braisé	
Edam BIO	
Yaourt fermier framboise	
SAMEDI	
Soupe au cresson	11-mai
Salade de perles HVE au curry	
Boulettes de soja sauce tomate	
Spaghettis BIO	
Tartare aux noix	
Fruit de saison	
DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	12-mai
Salade verte aux noix	
Omelette forestière	
Carottes BIO braisées	
Gorgonzola AOP	
Paris Brest	

A rendre pour le vendredi 19 avril