

Du 19 au 25 mai 2025		NORMAL		SEMAINE 21		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux	19-mai	Potage du Chef aux poireaux	19-mai	Potage du Chef aux poireaux		
Salade exotique		Salade exotique				
Petit salé		Rôti de dinde sauce à l'indienne				
Lentilles au lard		Poêlée de légumes BIO				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
		Mardi			A	B
Velouté au bolet	20-mai	Velouté au bolet	20-mai	Velouté au bolet		
Concombres à la crème		Concombres à la crème				
Endives au jambon gratinées à la flamande		Côte de porc sauce ail et fines herbes				
PLAT COMPLET		Farfalles BIO				
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO				
Crème dessert vanille BIO	Crème dessert vanille BIO					
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux épinards	21-mai	Potage du Chef aux épinards	21-mai	Potage du Chef aux épinards		
Crêpe aux champignons		Crêpe aux champignons				
Sauté de volaille sauce saveur d'été		Colin MSC sauce bordelaise				
Courgettes BIO persillées		Brocolis BIO à l'anglaise				
Cantal AOP		Cantal AOP				
Fruit de saison	Fruit de saison					
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	22-mai	Velouté à la tomate	22-mai	Velouté à la tomate		
Salade jaune BIO		Salade jaune BIO				
Sauté de porc aux oignons		Rognons de bœuf sauce libanaise				
Choux de Bruxelles		Riz de Camargue IGP au curry				
Yaourt fermier fraise		Yaourt fermier fraise				
Eclair chocolat	Eclair chocolat					
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon	23-mai	Soupe à l'oignon	23-mai	Soupe à l'oignon		
Salade aux endives et pommes HVE		Salade aux endives et pommes HVE				
Filet de lieu MSC sauce citron		Aiguillettes de volaille aux pêches				
Epinards à l'anglaise		Blé pilaf CE2				
Munster AOP		Munster AOP				
Compote de pommes abricots et bananes	Compote de pommes abricots et bananes					
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles	24-mai	Bouillon de légumes vermicelles	24-mai	Bouillon de légumes vermicelles		
Salade de riz hawaïenne		Salade de riz hawaïenne				
Foies de poulet sauce aux épices douces		Sauté de dinde sauce moutarde				
Poêlée campagnarde		Côtes de blettes persillées				
Petit-suisse nature BIO		Petit-suisse nature BIO				
Fruit de saison	Fruit de saison					
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard	25-mai	Potage du Chef à la bisque de homard	25-mai	Potage du Chef à la bisque de homard		
Terrine tomate chèvre		Terrine tomate chèvre				
Waterzoi de poisson MSC		Manchon de canard à l'orange				
Gratin dauphinois		Riz de Camargue IGP				
Camembert BIO		Camembert BIO				
Tarte à la rhubarbe	Tarte à la rhubarbe					

**A rendre pour le VENDREDI 09 MAI**

Du 19 au 25 mai 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 21		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux		19-mai	Potage du Chef aux poireaux			
Salade exotique			Salade exotique			
Feuilleté au saumon			Rôti de dinde			
Salade verte			Poêlée de légumes BIO			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté au bolet		20-mai	Velouté au bolet			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Gibelettes de volaille			Côte de porc			
Aubergines en dés			Farfalles BIO			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crème dessert vanille BIO			Crème dessert vanille BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards		21-mai	Potage du Chef aux épinards			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Sauté de volaille			Colin MSC			
Courgettes BIO persillées			Brocolis BIO à l'anglaise			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate		22-mai	Velouté à la tomate			
Salade jaune BIO			Salade jaune BIO			
Sauté de porc			Rognons de bœuf			
Choux de Bruxelles			Riz de Camargue IGP au curry			
Yaourt fermier fraise			Yaourt fermier fraise			
Eclair chocolat			Eclair chocolat			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon		23-mai	Soupe à l'oignon			
Salade aux endives et pommes HVE			Salade aux endives et pommes HVE			
Filet de lieu MSC			Aiguillettes de volaille			
Epinards à l'anglaise			Blé pilaf CE2			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes abricots et bananes			Compote de pommes abricots et bananes			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles		24-mai	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de riz hawaïenne			Salade de riz hawaïenne			
Foies de poulet			Sauté de dinde			
Poêlée campagnarde			Côtes de blettes			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la bisque de homard		25-mai	Potage du Chef à la bisque de homard			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Waterzoi de poisson MSC			Manchon de canard			
Gratin dauphinois			Riz de Camargue IGP			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Tarte à la rhubarbe			Tarte à la rhubarbe			

*A rendre pour le VENDREDI 09 MAI*

Du 19 au 25 mai 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 21		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux poireaux		19-mai	Potage du Chef aux poireaux			
Salade exotique			Salade exotique			
Petit salé			Rôti de dinde sauce à l'indienne			
Lentilles au lard			Poêlée de légumes BIO			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté au bolet		20-mai	Velouté au bolet			
Concombres à la crème			Concombres à la crème			
Endives au jambon gratinées à la flamande			Côte de porc sauce ail et fines herbes			
PLAT COMPLET			Farfalles BIO			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Yaourt nature			Yaourt nature			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux épinards		21-mai	Potage du Chef aux épinards			
Crêpe aux champignons			Crêpe aux champignons			
Sauté de volaille sauce saveur d'été			Colin MSC sauce bordelaise			
Courgettes BIO persillées			Brocolis BIO à l'anglaise			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate		22-mai	Velouté à la tomate			
Salade jaune BIO			Salade jaune BIO			
Sauté de porc aux oignons			Rognons de bœuf sauce libanaise			
Choux de Bruxelles			Riz de Camargue IGP au curry			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Cake citron			Cake citron			
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		23-mai	Soupe à l'oignon			
Salade aux endives et pommes HVE			Salade aux endives et pommes HVE			
Filet de lieu MSC sauce citron			Aiguillettes de volaille aux pêches			
Epinards à l'anglaise			Blé pilaf CE2			
Munster AOP			Munster AOP			
Compote de pommes BIO			Compote de pommes BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de légumes vermicelles		24-mai	Bouillon de légumes vermicelles			
Salade de riz hawaïenne			Salade de riz hawaïenne			
Foies de poulet sauce aux épices douces			Sauté de dinde sauce moutarde			
Poêlée campagnarde			Côtes de blettes persillées			
Petit-suisse nature BIO			Petit-suisse nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la bisque de homard		25-mai	Potage du Chef à la bisque de homard			
Terrine tomate chèvre			Terrine tomate chèvre			
Waterzoi de poisson MSC			Manchon de canard à l'orange			
Gratin dauphinois			Riz de Camargue IGP			
Camembert BIO			Camembert BIO			
Forêt noire			Forêt noire			

*A rendre pour le VENDREDI 09 MAI*

Du 19 au 25 mai 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 21
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux poireaux		19-mai
Salade exotique		
Galette fromage épinards		
Poêlée de légumes BIO		
Emmental BIO		
Fruit de saison HVE		
<b>MARDI</b>		
Velouté au bolet		20-mai
Concombres à la crème		
Omelette persillée		
Farfalles BIO		
Chanteneige BIO		
Crème dessert vanille BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		21-mai
Crêpe aux champignons		
Galette de haricots rouges BIO		
Courgettes BIO persillées		
Cantal AOP		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Velouté à la tomate		22-mai
Salade jaune BIO		
Tarte aux trois fromages		
Choux de Bruxelles		
Yaourt fermier fraise		
Eclair chocolat		
<b> VENDREDI</b>		
Soupe à l'oignon		23-mai
Salade aux endives et pommes HVE		
Pizza au fromage		
Epinards à l'anglaise		
Munster AOP		
Compote de pommes abricots et bananes BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Bouillon de légumes vermicelles		24-mai
Salade de crudités emmental		
Omelette aux oignons		
Poêlée campagnarde		
Petit-suisse nature BIO		
Fruit de saison		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef à la bisque de homard		25-mai
Terrine tomate chèvre		
Feuilleté chèvre		
Gratin dauphinois		
Camembert BIO		
Tarte à la rhubarbe		

**A rendre pour le VENDREDI 09 MAI**