






# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 01/05/2023	MARDI 02/05/2023	MERCREDI 03/05/2023	JEUDI 04/05/2023	VENDREDI 05/05/2023
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>
	Concombre vinaigrette 		Macédoine mayonnaise	Nems au poulet
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
	Oeufs durs sauce béchamel		Céleri rémoulade 	Nuggets de poisson ketchup
	Tortis		Cheeseburger	Ratatouille
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>
	Vache qui rit		Pommes campagnardes	Saint paulin
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
	Beignets à la framboise		Raisin blanc 	Crème dessert liegeois chocolat
			Compote de pommes allégée en sucre	

## LEGENDE



Plat végétarien








Fun food



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 08/05/2023	MARDI 09/05/2023	MERCREDI 10/05/2023	JEUDI 11/05/2023	VENDREDI 12/05/2023
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>
	Macédoine mayonnaise		 Pastèque en salade	Terrine de campagne
	Tomates aux olives 		Salade trois couleurs (concombre, radis, maïs) 	 Melon
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
	Boulettes de soja sauce orientale		Raviolis de boeuf gratinés	Parmentier de poisson
	Semoule		Salade verte au cerfeuil frais 	Poêlée de carottes
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>
	Petit moule ail et fines herbes		Vache qui rit	Fromage Saint nectaire
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
	Purée de pomme fraise		Glace vanille caramel	Biscuit brownie au chocolat

## LEGENDE



Plat végétarien






Origine France



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/05/2023	16/05/2023	17/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b>
Concombre au fromage blanc Salade de betteraves et maïs	 Carottes rapées vinaigrette 			
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>
Pizza royale Panaché de salades 	Galette de sarasin au jambon et a l'emmental Riz créole			
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b>
Saint paulin	Yaourt nature sucre Camembert			
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b>
Flan nappé caramel	Yaourt velouté aux fruits mixés			

## LEGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

22/05/2023

### ENTREES

Tomate nature



Radis à la croque-au-sel



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes de veau sauce aux champignons

Purée de carottes

### LAITAGES

Gouda

Yaourt nature sucre

### DESSERTS

Corbeille de fruits



## MARDI

23/05/2023

### ENTREES

Oeufs durs sauce cocktail

Macédoine à la parisienne

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croc Fromage Végétale

Haricots verts à l'ail et au persil

### LAITAGES

Vache qui rit

### DESSERTS

Mousse au chocolat

## MERCREDI

24/05/2023

### ENTREES

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

### LAITAGES

### DESSERTS

## JEUDI

25/05/2023

### ENTREES

Céleri rémoulade



Fraîcheur artichaut cube tomate

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de veau au jus

Haricots blancs

### LAITAGES

Samos

### DESSERTS

Timbale de glace vanille fraise

## VENDREDI

26/05/2023

### ENTREES

Mortadelle

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Crêpe emmental

Ratatouille

### LAITAGES

Coulommiers

### DESSERTS

Yaourt a boire vanille

## LEGENDE



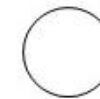
Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Recette du chef












# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 29/05/2023	MARDI 30/05/2023	MERCREDI 31/05/2023	JEUDI 01/06/2023	VENDREDI 02/06/2023
<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b> Betteraves vinaigrette Pomelos cerisaie 	<b>ENTREES</b>	<b>ENTREES</b> Roulade de volaille	<b>ENTREES</b>  Concombre vinaigrette Terrine de campagne
<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Omelette nature  Endives à la vapeur	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b>	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Cordon bleu de volaille Jardinière de légumes	<b>PLATS &amp; ACCOMPAGNEMENTS</b> Hoki marchand de vin Riz pilaf
<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b> Pyrenee Yaourt nature sucre	<b>LAITAGES</b>	<b>LAITAGES</b> Fromage fondu frais Mimolette	<b>LAITAGES</b> Fromage frais fouetté
<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Muffins double chocolat	<b>DESSERTS</b>	<b>DESSERTS</b> Corbeille de fruits 	<b>DESSERTS</b> Dessert de pommes et fraises Nectarine 

## LEGENDE



Plat végétarien



Origine France



Pêche responsable