

Menus du 25 au 29 avril 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves, edam et échalote Boulettes d'agneau sauce massalé Blé doré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf aux olives Carottes vichy et semoule Vache picon Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du chef aux dés de fromage Boudin noir Aux deux pommes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf miron-ton Semoule Brie Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois au maïs et mimolette Filet de poisson frais sauce moutarde Torsades Gâteau d'anniversaire 

Menus du 2 au 6 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Thon à la catalane* Riz doré Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Haut de cuisse de poulet tandoori Courgettes sautées Compote pommes bananes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre aux œufs Marengo de veau Haricots verts persillés Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette balsamique Galette jambon fromage Salade verte Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes rapée au fromage frais Omelette au fromage sauce tomate Julienne de légumes Banane

*Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Farfalles, tomates, tome noire, poivrons, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

lundi	mardi	mercredi	Menu Anglais	#VALEUR!
<ul style="list-style-type: none"> Salade à l'emmental, croûtons et noix Penne rigate Sauce bolognaise Fromage blanc fermier au spéculos 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz au thon* Longe de porc rôtie, jus au thym Petits pois cuisinés Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde à l'estragon Purée crécy Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Fish and chips Fromage blanc Pudding 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres, crème à l'aneth Quiche aux légumes Salade verte Crêpe sucrée

* Riz, tomate, thon, échalote, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 16 au 20 mai 2022

lundi	VIVA ITALIA	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles vertes Salade Carré président Fruit de saison 	 <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates mozzarella au basilic Piccata d'émincé de dinde au citron Gnocchis Panna cotta aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> Salade mexicaine* Curry de porc Julienne de légumes Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre vinaigrette Croque Sicilien* Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Strasbourgeoise* Filet de poisson sauce citron Haricots beurre sauce tomate persillée Yaourt fermier aromatisé

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

* Haricots rouges, maïs, poivrons, vinaigrette.

* Pain de mie, sauce béchamel, tomate fraîche, mozzarella, parmesan, huile d'olives, basilic.

* Pdt, saucisse de Strasbourg, échalotes, cornichons, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.


Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 23 au 27 mai 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● ● Chipolatas ● Ratatouille ● ● Flan au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Œuf dur mayonnaise ● ● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées, vinaigrette ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes de terre persillées ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<p>Pont de l'ascension</p>	<p>Pont de l'ascension</p>

*Mozzarella, Cantal, Emmental.

Menus du 30 mai au 3 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Riz pilaf ● ● Lentilles corail à la provençale ● Tome grise ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Concombre au fromage blanc ● Steak haché ● Petits pois carottes ● ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Assortiment de crudités aux dés de fromage ● Torsades ● Sauce carbonara ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● ● Poêlée forestière* et semoule ● Vache qui rit ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Filet de poisson frais crème ciboulette ● ● Potatoes ● Yaourt fermier sucré

* Haricots verts, champignons, oignons, ail, herbes de provence.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 6 au 10 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Lundi de Pentecôte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc à la dijonnaise ● Purée de pommes de terre ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de bœuf ● Boulgour ● Fromage ● Soupe de melon 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'huile d'olives et au basilic ●● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Carottes râpées et mimolette ● Semoule ● Légumes d'été au bouillon d'épices douces ● ● Gâteau haricolas

Menus du 13 au 17 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● ● Paupiette de veau sauce charcutière ● ● Haricots verts persillés et pommes vapeur ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade de chou chinois (chou chinois, épaule, vinaigrette) ● Filet de dinde rôti au miel ● ● Caviar d'aubergine et blé tendre ● ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Tortis multicolores aux dés de fromages ● Blanquette de poisson ● Carottes glacées au cumin ● ● Fromage blanc aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, crème ciboulette ● ● Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Paëlla ● De fruits de mer ● Cantal ● Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 juin 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Omelette ● Pommes de terre sautées ● Fromage blanc fermier à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de thon ● Colombo de porc ● Julienne de légumes* ● Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots* ● Chili con carne ● Riz pilaf ● Entremets 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates et tome noire à l'échalote ● Poisson meunière au citron ● Épinards béchamel et boulgour ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carotte râpée ● Fajitas à la volaille ● Salade verte ● Glace

* Carottes oranges, carottes jaunes, courgettes, ail, huile d'olive.

* Haricots verts, tomates, échalote, vinaigrette.

Menus du 27 juin au 1 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon grillé sauce barbecue ● Petits pois et blé tendre ● Chanteneige fouettée ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Macaronis gratinés à la mozzarella ● et dés d'aubergines ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Couscous du chef (boulettes d'agneau et merguez) ● Légumes couscous ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Arancini ● Poêlée de légumes ● Île flottante aux amandes grillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole et carottes persillées ● Saint Nectaire ● Gâteau d'anniversaire 

* Lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

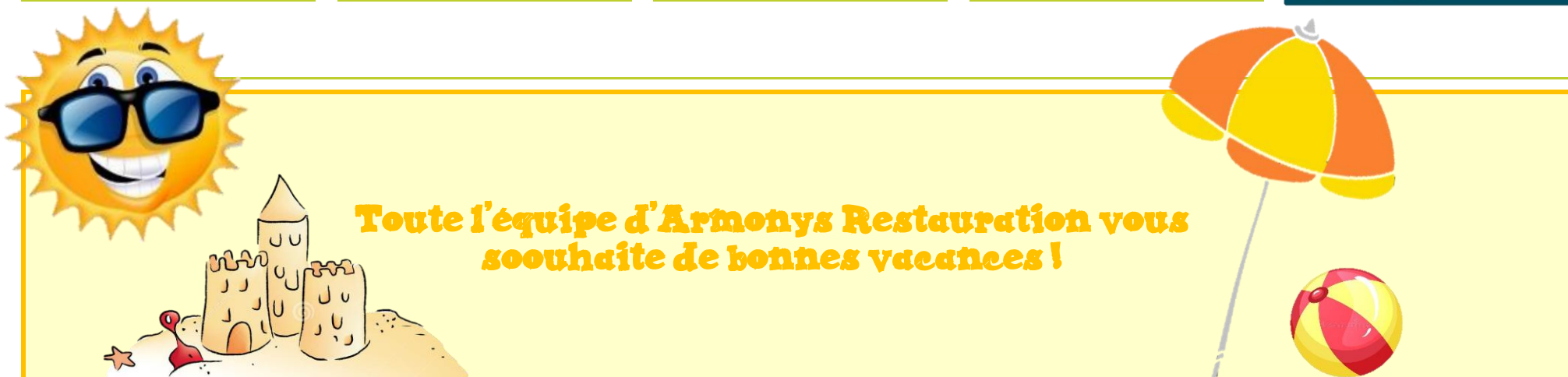
Menus du 4 au 8 juillet 2022

lundi	
	Raviolis gratinés
	Salade verte
	Cantadou ail et fines herbes
	Compote de pommes

mardi	
	Cake au fromage
	Salade de pommes de terre
	(Pdt, tomate, œuf, emmental, cornichon, échalote, ciboulette, mayonnaise, crème)
	Fruit de saison

mercredi	
	Concombres à la crème
	Tomate fraîche farçie
	Boulgour
	Crème dessert au chocolat

jeudi	
	Jambon blanc
	Chips
	Mimolette
	Pastèque



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.