



Déjeuner

lun. 05/05

mar. 06/05

ven. 09/05

Entrée

Betteraves bio



Bruschetta à l'emmental bio



Salade de tomate bio



Plat

Quenelles natures bio



Sauce tomate bio



Riz pilaf bio



Jambon blanc LR



Carottes vichy bio



Ragoût de colin façon stockfish



Plat de substitution

Bouchée blé épinards

Fromage

Camembert bio à la coupe



Saint moret bio



Vache qui rit bio



Dessert

Flan vanille caramel bio



Fruit de saison bio



Pomme bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Label Rouge : Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 12/05	mar. 13/05	jeu. 15/05	ven. 16/05
Entrée	Carottes râpées bio 	Pizza au fromage bio 	Concombre vinaigrette bio 	Salade verte bio
Plat	Rôti de dinde LR Ratatouille	Omelette bio nature Purée de légumes bio 	Boulettes de bœuf bio Semoule bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution	Filet de colin Sauce à l'aneth		Boulettes végétales	
Fromage	Gouda bio 	Le carré président bio 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fromage blanc bio 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Appellation





Déjeuner

lun. 19/05

mar. 20/05

jeu. 22/05

ven. 23/05

Entrée

Salade de maïs bio



Salade de tomate bio



Melon jaune bio



Oeuf dur bio



Plat

Nugget's de filet de poulet bio



Purée crécy bio



Lasagnes de bœuf

Riz cantonnais à l'œuf et s/jambon bio



Aioli de colin



Légumes vapeur bio



Plat de substitution

Filet de colin pané



Lasagnes aux épinards et ricotta

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Bûchette de chèvre bio



Dessert

Flan bio au chocolat



Purée pomme abricot bio



Fruit de saison bio



Tarte tropézienne

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE. Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Pêche Durable : Origine France





Déjeuner

lun. 26/05

mar. 27/05

Entrée

Pastèque bio



Salade verte bio



Plat

Jambon blanc LR



Pommes crispy

Croustillant au fromage bio



Brocolis sautés bio



Plat de substitution

Filet de colin meunière



Fromage

Brie bio à la coupe



Gouda bio



Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Pêche Durable : Origine France

