

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 5 mai 2025	mar. 6 mai 2025	mer. 7 mai 2025	jeu. 8 mai 2025	ven. 9 mai 2025	sam. 10 mai 2025	dim. 11 mai 2025
MENU A	BETTERAVE EN SALADE	CONCOMBRES	SALADE DE TOMATE & MIMOLETTE	POIREAUX	RADIS ROSES & BEURRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)	PAMPLEMOUSSE & SUCRE
	SAUCISSE DE LOZÈRE	OMELETTE NATURE	GARDIANE DE BŒUF	BOULETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	JOUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE
	LENTILLES MIJOTÉES	DUO HARICOTS VERTS PERSILLÉS & POMMES DE TERRE	PENNE RIGATE	SEMOULE	BROCOLIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BLETTES À LA CRÈME
	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL	MONTCADI	FROMAGE BLANC & SUCRE	CARRÉ LIGUEIL	FAISSELLE & SUCRE
	ORANGE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	GÂTEAU AUX POMMES	KIWI	COCKTAIL DE FRUITS	POIRE	TARTE AU CITRON
MENU B	MACÉDOINE MAYONNAISE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	TARTE À L'OIGNON	SARDINE À L'HUILE	ASPERGES	CŒUR D'ARTICHAUT	AVOCAT
	EMINCÉ DE DINDE À LA CRÈME	CORDON BLEU	FILET DE LIEU SAUCE HONGROISE	JAMBON BLANC	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	CAKE AUX OLIVES	LÉGUMES FARCIS
	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	PETITS POIS MIJOTÉS	GRATIN DE FENOUIL	PURÉE DE POIS CASSÉS	TAGLIATELLES & RÂPÉ	SALADE ICEBERG	RIZ CRÉOLE
	EDAM	COULOMMIER	SAMOS	ST PAULIN	BLEU	ST MORÊT	PORT SALUT
	CRÈME CARAMEL	MOUSSE AU CITRON	BANANE	LIÉGEOIS CAFÉ	CRÈME CHOCOLAT	YAOURT NATURE & COULIS DE FRUITS ROUGES	BANANE
SOIR	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	POTAGE VERMICELLES	SOUPE À L'OIGNON	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	POTAGE VERTS PRÉS	VELOUTÉ ANDALOU	SOUPE NORMANDE
	FLAN VANILLE	CRÈME AU CHOCOLAT	ORANGE	FLAN CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC	POMME

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 12 mai 2025	mar. 13 mai 2025	mer. 14 mai 2025	jeu. 15 mai 2025	ven. 16 mai 2025	sam. 17 mai 2025	dim. 18 mai 2025
MENU A	SALADE DE MAÏS	SALADE DE BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES	ASPERGES	SALADE DE TOMATES & MOZZARELLA	MAQUEREAU AU VIN BLANC	AVOCAT MAYONNAISE
	TARTE AUX LÉGUMES	BŒUF À LA PROVENÇALE	BANDE DE POISSON	CORDON BLEU	POISSON SAUCE AIOLI ET SES LÉGUMES	TAJINE DE VEAU AUX ÉPICES DOUCE	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRON
	SALADE VERTE	POLENTA CRÈMEUSE		PETITS POIS AU JUS		BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX
	VACHE QUI RIT	EMMENTAL	FROMAGE BLANC & SUCRE	CANTAL AOP	MONTCADI	CAMEMBERT	YAOURT NATURE & COULIS DE FRUITS ROUGES
	FLAN VANILLE	POMME	POMME AU FOUR À LA CANNELLE	ORANGE	GÂTEAU POIRE-VANILLE	KIWI	BEIGNET AUX POMMES
MENU B	SALADE VERTE & CROÛTONS	SALADE DE TOMATES	SALADE DE LENTILLES & OIGNONS ROUGES	CHOU-FLEUR	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE	CŒUR DE PALMIER
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPETRE	CROQUE MONSIEUR	QUENELLE SAUCE CRÈME	EMINCÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	QUICHE LORRAINE	SAUCISSE DE VOLAILLE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF
	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE DE MÂCHE	BOUQUET DE LÉGUMES	TAGLIATELLES & RÂPÉ	SALADE DE MÂCHE	HARICOTS BEURRES	
	EDAM	GOUDA	ST PAULIN	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE	FRAIDOU	ST NECTAIRE
	YAOURT AUX FRUITS	CRÈME AUX ŒUFS	BANANE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE & COULIS EXOTIQUE	CRÈME CARAMEL	ORANGE
SOIR	POTAGE VERMICELLES	VELOUTÉ DE SALSIFIS	SOUPE DE LENTILLES AU CUMIN	POTAGE DUBARRY	SOUPE DE LÉGUMES VARIÉS	VELOUTÉ SAINT GERMAIN	POTAGE TOURANGELLE
	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME CHOCOLAT	POIRE	MOUSSE AU CITRON	FAISSELLE	MOUSSE AU CAFÉ	BANANE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 19 mai 2025	mar. 20 mai 2025	mer. 21 mai 2025	jeu. 22 mai 2025	ven. 23 mai 2025	sam. 24 mai 2025	dim. 25 mai 2025
MENU A	SALADE DE TOMATE	CAROTTES RÂPÉE	SALADE VERTE & DES D'EMMENTAL	BETTERAVES EN SALADE	PIZZA AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE & SUCRE	HARENG À L'HUILE & POMMES DE TERRE
	SAUTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE	LASAGNE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE DINDE LBR AU JUS	BOULETTES DE BŒUF À L'ORIENTALE	FILET DE LIEU SAUCE CRÈME & HERBES	MOULES PERSILLÉES	SAUTÉ D'AGNEAU SAUCE NIÇOISE
	COURGETTES AU BASILIC		DUO DE HARICOTS PLAT & POMMES DE TERRE	SEMOULE	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE
	CHAVROUX	YAOURT NATURE & SUCRE	MONTCADI	LOU FOUNDRE DE L'UBAYE	SAINT NECTAIRE AOP	BRIE	FAISSELLE & COULIS FRUITS EXOTIQUES
	MUFFIN VANILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT	ORANGE	PURÉE DE POMME	POMME	FRAISES & SUCRE	ILE FLOTTANTE	TARTE AU CHOCOLAT
MENU B	FEUILLETÉ DUBARRY	PÂTÉ DE CAMPAGNE (COUPELLE)	SAUCISSON SEC & CORNICHONS	TARTE À L'OIGNON	SALADE DE TOMATES	CŒUR D'ARTICHAUT	ASPERGE
	ENDIVE GRATINÉE AU JAMBON & BÉCHAMEL	BOUCHÉ À LA REINE DE POISSON	PETITS FARCIS	JAMBON BLANC	OMELETTE NATURE	QUICHE AUX LÉGUMES	SAUCISSE DE STRASBOURG
		SALADE DE MÂCHE	RIZ CRÉOLE	COQUILLETES & RÂPE	POÊLÉE CAMPAGNARDE	SALADE ICEBERG	FLAGEOLET AU THYM
	MIMOLETTE	RONDELÉ AUX NOIX	PORT SALUT	ST PAULIN	PORT SALUT	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC & SUCRE
	BANANE	COMPOTE POMME ABRICOT	FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRON	FLAN VANILLE	CRÈME CARAMEL	YAOURT NATURE & SUCRE	BANANE
SOIR	SOUPE NORMANDE	POTAGE LONCHAMPS	SOUPE AU PISTOU	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	VELOUTÉ ANDALOU	POTAGE VERMICELLES	SOUPE MINISTRONE
	POIRE	COMPOTE POMME ANANAS	FAISSELLE	CRÈME CAFÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	PETIT SUISSE	ORANGE

MENUS NORMAL (Sous reserve d'approvisionnement)

(Rayez les menus non souhaités)

	lun. 26 mai 2025	mar. 27 mai 2025	mer. 28 mai 2025	jeu. 29 mai 2025	ven. 30 mai 2025	sam. 31 mai 2025	dim. 1 juin 2025
MENU A	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE & CROÛTONS	AVOCAT	RADIS ROSE & BEURRE DOUX	SALADE DE MUSEAUX	SALADE DE MÂCHE & CROÛTONS A L'AIL
	SAUTÉ DE BŒUF PRINTANIER	RAVIOLIS AUX LÉGUMES & SAUCE TOMATE	FILET DE POISSON PANÉ & CITRON	NAVARIN D'AGNEAU	PAVÉ DE MERLU SAUCE DIÉPOISE	EMINCÉ DE POULET FAÇON COQ AU VIN	ANDOUILLETES & COMPOTÉE D'OIGNONS
	DUO DE CAROTTES & POMMES DE TERRE		RATATOUILLE À LA NIÇOISE	GRATIN DAUPHINOIS	FONDUE DE POIREAUX	TAGLIATELLES & RÂPÉ	HARICOTS VERTS
	CAMEMBERT	TOMME GRISE	CARLINE DE L'UBAYE	BLEU	CHANTENEIGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC & MIEL
	ORANGE	CRÈME AU CHOCOLAT	POMME	ILE FLOTTANTE	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	TROPÉZIENNE
MENU B	POIREAUX	PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE RIZ	SARDINE À L'HUILE	ASPERGE	SALADE DE BLÉ	SALADE DE TOMATES
	QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE NANTUA	PAUPIETTE DE LAPIN À LA MOUTARDE	OMELETTE NATURE	CRÊPE AU JAMBON	BOULETTES DE BŒUF À L'ITALIENNE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE & CITRON
	POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	BOUQUET DE LÉGUMES	HARICOTS PLATS	SALADE DE MÂCHE	SEMOULE	GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ CRÉOLE
	GOUDA	EMMENTAL	MIMOLETTE	TARTARE NATURE	POINTE DE BRIE	COULOMMIERS	RONDELÉ AIL & FINES HERBES
	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE	FLAN CARAMEL	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FAISSELLE & SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS
SOIR	VELOUTÉ DE POIREAUX	POTAGE PAYSAN	POTAGE CULTIVATEUR	SOUPE DE POISSON GRATINÉE	VELOUTÉ D'ASPERGE	POTAGE CHOISY	VELOUTÉ ANDALOU
	LIÉGEOIS CAFÉ	KIWI	MOUSSE AU CITRON	COMPOTE POMME ANANAS	YAOURT NATURE	MOUSSE AU CAFÉ	POMME