

Menus du 1 au 5 mai 2023

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade mexicaine* ● Paupiette de veau sauce charcutière ● Duo de haricots persillés ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Filet de poisson sauce crustacés ●● Pommes noisettes ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette balsamique ● Riz pilaf ●● Lentilles corail à la provençale ● Brie ●● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Taboulé à la menthe ● Longe de porc rôtie, jus au thym ● Petits pois aux oignons ●● Crêpe sucrée

* Haricots rouges, maïs, mimolette, échalote, vinaigrette.

Menus du 8 au 12 mai 2023

lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ●● Pizza aux 3 fromages* ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade du chef ● Escalopede dinde à l'estragon ●● Ratatouille et blé ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pâté de campagne, cornichon ● Poisson du jour sauce moutarde ● Torsades ● Bleuets des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rav au fromage ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ●● Gâteau au chocolat

* Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert.

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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 15 au 19 mai 2023

lundi 15

- Salade de tomates mozzarella au basilic
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'été* bouillon au Ras el-hanout
- Fromage
- Fruit de saison

*Patate douce, courgette, fenouil, oignons, poivron.

mardi 16

- Salade papillon*
- Galette saucisse fromage
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré

* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

mercredi 17

- Salade de mâche
- Pâtes
- à la Bolognaise
- Fromage
- Fruit de saison

jeudi 18 vendredi 19

Menus du 22 au 26 mai 2023

lundi 22

- Betteraves aux pommes
- Poisson sauce beurre blanc
- Riz doré
- Cantadou ail et fines herbes
- Fromage blanc fermier aux éclats de M&M'S

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

mardi 23

- Salade verte aux dés de fromages et croutons
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Ratatouille et semoule
- Fruit de saison

*

mercredi 24

- Carottes râpées
- Chipolatas
- Pomme purée
- Fromage
- Glace

jeudi 25

- Taboulé fraîcheur
- Quiche vache qui rit*
- Salade verte
- Fruit de saison

* Quiche à la vache qui rit, oignons confits et moutarde à l'ancienne.

vendredi 26

- Concombres, crème ciboulette
- Haut de cuisse de poulet, marinade au tandoori
- Haricots beurre et boulgour
- Camembert
- Pâtisserie

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 29 mai au 2 juin 2023

lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Émincé de dinde basquaise Pommes de terre persillées Coulommiers Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Croque Sicilien* Salade vinaigrette balsamique Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Filet de poisson sauce ratatouille Semoule Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates à l'échalote Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes Fusilli Yaourt fermier aux fruits

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

Menus du 5 au 9 juin 2023

lundi 5	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts mimolette Boulette de bœuf sauce tomate Frites Fruit de saison 	<div style="border: 2px solid orange; padding: 5px; text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> Melon Poulet Basquaise Riz de Camargue Fromage de chèvre Tarte Tropézienne 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves Merguez Semoule Fromage Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette) Filet de poisson sauce tomates Juliennede légumes Fromage blanc fermier à la confiture
		<p>* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.</p>	<p>* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail, parmesan.</p>

Le tour de France des régions

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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 12 au 16 juin 2023

lundi 12

- Salade Strasbourgeoise*
- Poisson pané
- Spaghettis de courgettes sauce tomate
- Yaourt fermier aux fruits

mardi 13

- Salade verte , croûtons et noix
- Rougail de saucisses
- aux blés
- Saint Paulin
- Fruit de saison

mercredi 14

- Radis beurre
- Cordon bleu
- Salade verte
- Saint Paulin
- Île flottante

jeudi 15

- Melon
- Paëlla
- au poulet
- Yaourt aromatisé

vendredi 16

- Cake au camembert
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- Petit suisse sucré
- Fruit de saison

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

lundi 19

- Blé à la provençale*
- Jambon braisé
- Haricots beurre à l'ail
- Fruit de saison

mardi 20

- Concombres, crème à l'aneth
- Lentilles
- aux patates douces
- Cantafrais
- Liégeois au chocolat

mercredi 21

- Friand au fromage
- Tortilla de patatas
- Salade verte
- Fromage blanc
- aux fraises

jeudi 22

- Betteraves aux dés d'emmental et ciboulette
- Penne rigate
- Sauce bolognaise au bœuf et graines de kasha
- Pâtisserie

vendredi 23

- Cervelas, cornichon
- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et pois gourmands
- Bleuets des prairies
- Fruit de saison

* Blé, dés de tomates et de tome grise, poivrons ciselés, 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 : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 26 au 30 juin 2023

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
<ul style="list-style-type: none"> Melon Émincé de dinde aux champignons Petits pois cuisinés Fromage fouetté Madame Loïk Semoule au lait à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Bœuf à la provençale ratatouille semoule Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Tomate farcie Riz Fromage Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre au fromage blanc Quiche tomates, fromage de chèvre et basilic Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée Potatoes Yaourt fermier sucré

* Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xérès.

Menus du 3 au 7 juillet 2023

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de choux fleur Gratin de pommes de terre saumon aneth Salade verte Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate vinaigrette Cari de courgettes aux 2 lentilles Yaourt fermier aromatisé Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de crudités Escalope de dinde rôtie au curcuma Fondue d'aubergine à la tomate Crème de froment Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux dés de fromage et noix Raviolis gratinés Salade vinaigrette balsamique Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Jambon blanc Chips Emmental Banane

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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.