









Sem. 19 - 06/05/2024 au 12/05/2024






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Julienne de carottes fraîches BIO vinaigrette balsamique </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p> <p>Poêlée de poivrons frais</p> <p>Novly vanille</p>	<p>menu Marseillais</p> <p>Pissaladière de la maison</p> <p>Poisson blanc façon aioli</p> <p>Poêlée de légumes frais grillées</p> <p>Pommes de terre vapeur fraîches</p> <p>Salade de fruits frais de saison de nos régions BIO </p>			

Sem. 20 - 13/05/2024 au 19/05/2024






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bolée de betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre façon piémontaise		Radis et micro beurre	Mirepoix de concombres au citron
Joue de boeuf au paprika	Boulettes d'agneau sauce coco curry		Saute de poulet au romarin	Dos de colin sauce normande
Tortis	Haricots beurre BIO en persillade 		Carottes fraîches BIO façon vichy 	Riz pilaf
Courgettes fraîches sautées en persillade	Polenta crémeuse		Pommes de terre fraîches rissolées en persillade	Brocolis en persillade
Fruits frais de saison BIO 	Fromage Blanc aux fruits		flan pâtissier de la maison	Fruits frais de saison BIO 

Sem. 21 - 20/05/2024 au 26/05/2024








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Terrine de volaille (ST)		menu DOM TOM	Taboulé aux fruits secs
	Manchons de canard (ST)		Salade verte bio , avocats et crevettes 	Fish and chip's et sa sauce tartare maison
	Haricots verts (ST)		Rougail saucisse de la maison	Fine ratatouille maison
	Cocktail de fruits au sirop (ST)		Riz basmati	Semoule à l'huile d'olive
			Achard de légumes frais	Fruits frais de saison BIO 
			Mousse coco au coulis de fruits exotiques	

Sem. 22 - 27/05/2024 au 02/06/2024





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mirepoix de légumes frais vinaïgrette	Râpé de courgettes à la fêta		Salade de perles de la mer	Bolée de tomates vinaïgrette balsamique
Mijoté de veau au citron et olives vertes	Curry de dinde du chef		Rôti de porc à l'ail doux	Lasagnes aux fruits de mer du chef
Pommes de terre vapeur BIO 	Pépinettes pilaf		Gratin de brocolis à l'emmental	Salade verte fraîche BIO 
Fine piperade du chef	poireaux braisés		Riz pilaf tomate	Semoule parfumée
Crèmeux maison au chocolat	Fruits frais de saison BIO 		Fruits frais de saison BIO 	Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Sem. 23 - 03/06/2024 au 09/06/2024








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé libanais de notre chef	Salade d'haricots verts aux échalotes		Saucisson à l'ail et ses condiments	Emincés de radis roses au fromage blanc & herbes fraîches
Pave de jambon grillé aux herbes	Tajine aux boulettes de blé		Pièce de rôti de bœuf au jus	Filet de lieu sauce nantua
Fine ratatouille maison BIO 	Semoule à l'huile d'olive		Pommes de terre fraîches sautées à crues BIO 	Haricots beurre en persillade
Riz basmati	Légumes frais tajine		Bâtonnets de Carottes fraîches braisées	Coquillettes
Camembert	Fruits frais de saison BIO 		Moelleux aux carambars maison	Fruits frais de saison BIO 

Sem. 24 - 10/06/2024 au 16/06/2024






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de carottes vinaigrette balsamique	Mirepoix de légumes frais mayonnaise		Tranche de melon charentais	Salade de haricots rouges façon mexicaine (maïs, poivrons, paprika)
Sauté de veau aux olives	Pièce de boeuf haché au jus		La véritable Paëlla du chef	Coeur de merlu citronné
Petits pois braisés BIO	Macaronis au beurre demi-sel		Riz du chef façon Paëlla	Courgettes braisées
 Pommes de terre vapeur fraîches	Tomates provençales de notre chef		Haricots plats en persillade	Semoule à l'huile d'olive
Mimolette	Fruits frais de saison BIO		Panna cotta au coulis de fruits rouges	Fruits frais de saison BIO
				



Sem. 25 - 17/06/2024 au 23/06/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bolée de concombre bio à la menthe 	Salade composée (batavia, surimi, maïs, emmental)		Rillettes de thon au fromage frais	Salade d'haricots verts aux échalotes
Boulettes d'agneau sauce tomate	Tarte au fromage du chef		Paupiette de veau façon stroganoff	Gratiné de poisson sauce aurore
Semoule à l'huile d'olive	Courgettes fraîches sautées en persillade		Brocolis bio sautés au beurre et échalotes 	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade
Fondue de poireaux frais du chef	Riz pilaf		boullgour créole	Fine ratatouille maison
Mousse au chocolat maison	Fruits frais de saison BIO 		Emmental	Fruits frais de saison BIO 

Sem. 26 - 24/06/2024 au 30/06/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Saucisses de Strasbourg au bouillon</p> <p>Mitonné de petits pois aux oignons bio</p> <p></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Liegeois au chocolat</p>	<p>Batavia aux croûtons aillés et dès d'emmental</p> <p>Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive</p> <p>Salade verte fraîche</p> <p>Fruits frais de saison BIO</p> <p></p>		<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Wok de boeuf de notre chef</p> <p>Poêlée de légumes BIO façon wok</p> <p></p> <p>Boulgour pilaf</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Julienne de carottes fraîches façon cascot</p> <p>Dos de colin sauce normande</p> <p>Riz créole</p> <p>Fondue de poireaux frais du chef</p> <p>Fruits frais de saison BIO</p> <p></p>