

Menus du 1 au 5 mai 2023

**lundi 1**

**mardi 2**

- Salade mexicaine\*
- Paupiette de veau sauce charcutière
- Duo de haricots persillés
- Fruit de saison

**mercredi 3**

- Filet de poisson sauce crustacés
- Pommes noisettes
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 4**

- Salade d'œuf dur
- Riz pilaf
- Lentilles corail à la provençale
- Glace

**vendredi 5**

- Taboulé à la menthe
- Longe de porc rôti, 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**

- Radis beurre
- Pizza aux 3 fromages\*
- Salade verte
- Fruit de saison

**mercredi 10**

- Salade du chef
- Sauté de dinde à l'estragon
- Ratatouille et blé
- Yaourt à la vanille

**jeudi 11**

- Bœuf au paprika
- Carottes vichy
- Saint Nectaire
- Gâteau haricotat

**vendredi 12**

- Poisson du jour sauce moutarde
- Torsades
- Vache picon
- Fruit de saison

\* 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	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Légumes d'été* bouillon au Ras el-hanout</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade papillon*</li> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade verte</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hachis parmentier</li> <li>Salade de mâche</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		

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

\* Farfalles, tomates, poivrons, maïs, vianigrette.

### Menus du 22 au 26 mai 2023

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux pommes</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz doré</li> <li>Fromage blanc fermier aux éclats de M&amp;M'S</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Ratatouille</li> <li>Cantal</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre</li> <li>Curry de porc</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé fraîcheur</li> <li>Omelette pdt</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet, marinade au tandoori</li> <li>Haricots beurre et boulgour</li> <li>Carré président</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

\*

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

### 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**

- Pastèque
- Croque Sicilien\*
- Salade vinaigrette balsamique
- Glace

**mercredi 31**

- Émincé de dinde basquaise
- Pommes de terre persillées
- Fromage
- Fruit de saison

**jeudi 1**

- Salade de tomates, féta à l'échalote
- Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes
- Fusilli
- Yaourt fermier

**vendredi 2**

- Feuilleté au fromage
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fruit de saison

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

Menus du 5 au 9 juin 2023

**lundi 5**

- Salade de chou chinois, tome noire et maïs
- Omelette aux herbes sauce ketchup
- Frites
- Fruit de saison

**RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR**

- Soupe de melon
- Encornets à la provençale
- Riz de Camargue
- Tarte Tropézienne

**mercredi 7**

- Betteraves vinaigrette
- Couscous aux boulettes de bœuf et merguez
- Légumes couscous
- Mousse au chocolat

**jeudi 8**

- Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, vinaigrette)
- Colombo de porc
- Poêlée de haricots\*
- Panna cotta aux fraises

**vendredi 9**

- Concombre à la crème
- Poulet rôti
- Risotto de blé aux petits légumes\*
- Fromage blanc fermier à la confiture

\* Haricots verts, champignons, oignons, ail, huile d'olives.

\* Blé, dés de carottes, fenouil, oignon, ail.

**Le tour de France des régions**

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

● Fruits et légumes	● Viande, poisson, oeuf		<p>☑ <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b>, de <b>boeuf</b>, de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b>, décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p>
● Céréales, légumes secs	● Produit laitier		
● Produit sucré	● Matière grasse cachée		



Menus du 12 au 16 juin 2023

**lundi 12**

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

**mardi 13**

- Salade au gouda, croûtons et noix
- Rougail de saucisses
- Aux lentilles
- Fruit de saison

**mercredi 14**

- Tomates à l'huile d'olives et au basilic
- Paëlla
- De fruits de mer
- Yaourt aromatisé

**jeudi 15**

- Fajitas de volaille
- Salade verte
- Saint Paulin
- Île flottante

**vendredi 16**

- Cake au camembert
- Macaronis gratinés
- À la purée d'aubergines
- 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
- Ty Pavégétal estival
- Salade vinaigrette au xéres
- Liégeois au chocolat

**mercredi 21**

- Feuilleté au fromage de chèvre et miel
- Tortilla de patatas
- Salade verte
- Fromage blanc aux fraises

**jeudi 22**

- Betteraves aux dés d'emmental et ciboulette
- Penne rigate
- Bolognaise au bœuf et graines de sarrasin
- Gâteau d'anniversaire

**vendredi 23**

- Curry de poisson frais au lait de coco
- Riz créole et pois gourmands
- Tomme Catalane
- 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"> <li>●● Salade chinoise*</li> <li>● Émincé de dinde aux champignons</li> <li>● Petits pois cuisinés</li> <li>●● Liégeois chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bœuf à la provençale</li> <li>● Haricots blancs</li> <li>● Pont l'Évêque</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon</li> <li>●● Tomate farçie</li> <li>● Riz</li> <li>●● Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre au fromage blanc</li> <li>●● Tajine aux légumes du soleil</li> <li>● Boulgour</li> <li>●● Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Carottes et mimolette râpées</li> <li>● Poisson du jour sauce crème ciboulette citronnée</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>

\* 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"> <li>●● Betteraves aux dés de fromage et noix</li> <li>●● Raviolis gratinés</li> <li>● Salade vinaigrette balsamique</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cari de courgettes</li> <li>● aux 2 lentilles</li> <li>● Yaourt fermier</li> <li>●● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pastèque</li> <li>● Filet de dinde rôti au curcuma</li> <li>● Fondue d'aubergine à la tomate</li> <li>●● Crème de froment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Taboulé de choux fleur</li> <li>●● Gratin de pommes de terre saumon aneth</li> <li>● Salade verte</li> <li>●● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Jambon blanc </li> <li>●● Frites </li> <li>● Emmental </li> <li>● Banane </li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruits et légumes</li> <li>● Céréales, légumes secs</li> <li>● Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Viande, poisson, oeuf</li> <li>● Produit laitier</li> <li>● Matière grasse cachée</li> </ul>		<p>☑ <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de <b>porc</b>, de <b>boeuf</b>, de <b>veau</b> et de <b>volaille</b> : <b>origine France</b>, décret n°2022-65. Les repas sont préparés <b>maison</b> et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de <b>produits frais</b>. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ <b>Allergies et intolérances</b> : 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.</p>
--	---	--	--