



















MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 5 AU 9 AVRIL 2021









LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
FERIE	<i>Menu de Pâques</i>	Potage de cresson*	Potage de cresson*	Potage de tomate*
		Melon (ou tomates) <i>local</i>	Carottes râpées/Mais** <i>local</i>	Rillette de canard  + cornichon
		Escalope de dinde sauce curry 	Omelette au fromage <i>Frais</i>	Poisson du jour <i>Frais</i> sauce aneth
		Gratin de légumes provençal	Poêlée ratatouille	Riz pilaf 
		Fromage blanc sucré 	Rondelé aux noix	Cantal Jeune  A la coupe**
Petit-beurre**	Banane  	Fruit de saison		

MENUS DE LA SEMAINE 2 12 au 16 avril

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Potage de tomate  *	Potage de carottes*	Velouté de poireaux*	Crème de volaille*	Velouté d'asperge*
Rosette  + cornichon **	Salade de mâche, croutons **	Céleri remoulade**	Betterave vinaigrette  *	Melon <i>local</i>
Sauté de dinde au curry <i>Frais</i> 	Crousti fromage Sandwich jambon blanc beurre*** Haricots beurre persillés Chips***	Poisson du jour <i>Frais</i> + citron	Rôti de porc <i>Frais</i> sauce moutarde Rôti de dinde à la moutarde (s/porc)	Bœuf <i>Frais</i> campagnard Bœuf campagnard (s/porc)
Gratin de chou-fleur	Edam	Epinard crème  *	Lentilles alsacienne Lentilles(s/porc)	Pomme vapeur
Kiri	Compté à la coupe 	Comté à la coupe 	Yaourt nature sucré	Emmental  **
Fruit de saison <i>local</i>	Compote à boire*** Cocktail de fruits  *  VEGETARIEN	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison <i>local</i>  **	Compote pomme framboise







*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 19 au 23 avril

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Velouté d'asperge*	Potage de potiron*	Potage St Germain*	Soupe à l'oignon*	Potage de cresson*
Saucisson sec + cornichon Mousse de volaille (s/porc)	Pastèque**	Concombre <i>local</i> vinaigrette 	Melon <i>local</i>	Crêpe au fromage**
Ragout de mouton <i>Frais</i>	Steak haché sauce échalotes	Filet de  <i>Frais</i> poulet sauce tomate olive	Omelette 	Brandade de morue <i>Frais</i> Sandwich jambon blanc beurre emmental***
Blé au bouillon	Purée de pomme de terre	Gratin de courgette pomme de terre	Epinards branche à la crème	Salade verte 
Yaourt velouté aux fruits**	Brie de Meaux  à la coupe	Kiri**	Mimolette à la coupe**	Chips***
Fruit de saison  <i>local</i>	Abricot au sirop	Fromage blanc sucré 	Eclair au chocolat	St Moret Petit beurre***
				Fruit de saison <i>local</i>

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants


MENUS DE LA SEMAINE 4 du 26 au 30 avril

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Potage de légumes*	Crème de bolet*	Potage de tomate*	Potage de potiron*	Potage de poireaux*
Epeautre, pois chiches, légumes grillés	Tomate en rondelles vinaigrette** <i>local</i>	Champignon à la grecque**	Radis <i>local</i> beurre	Pastèque** <i>Frais</i>
Œuf poché béchamel	Poisson du jour <i>Frais</i> sauce oseille	Rôti de bœuf froid <i>Frais</i>	Jambon blanc Blanc de poulet (s/porc)	Beignet de calamars sauce tartare
Purée de carottes cuisinées	Semoule à l'orientale	Gratin dauphinois	Boulgour en salade 	Riz basmati
Yaourt vanille 	Emmental 	Camembert 	Cantal jeune  à la coupe**	Chavroux
Ananas Frais**	Cocktail de fruits	Fruit de saison <i>local</i>	Petit suisse sucré***	Purée pomme 
			Beignet framboise**	



*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 3 au 7 mai

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Potage de poireaux*	Soupe à l'oignons*	Potage de carottes*	Potage de poireaux*	Velouté d'asperge*
Crème de foie cornichon+ cornichon Mousse de volaille (s/porc)	Radis beurre**	Asperges vinaigrette**	Melon <i>local</i>	Betterave  vinaigrette
Boulette de bœuf sauce teriyaki	Cordon bleu végétarien <i>Frais</i>	Tarte aux poireaux	Emincés de poulet  sauce crème ciboulette	Filet de merlu sauce beurre citron
Spaghetti + Gruyère rapée***	Carottes persillées 	Salade verte 	Wok India	Riz  aux petits légumes
Croc lait**	Tomme de brebis  à la coupe	Edam	Buche de chèvre**	Chanteneige**
Fruit de saison <i>local</i> 	Ananas frais	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Tarte au chocolat










*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 6 du 10 au 14 mai

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Soupe de poisson*	Gaspacho*	Potage de cresson*		
Maquereau à la tomate	Tartare de légumes du soleil**	Macédoine mayonnaise		
Paupiette de veau sauce forestière	Pizza mozzarella	Sauté de porc sauce pruneaux <i>Frais</i>	FERIE	PONT ASCENSION
Torti 	Salade verte 	Haricots verts persillés		
Flan vanille nappé caramel**	Camembert 	Tomme de vache à la coupe** 		
Fruit de saison <i>local</i>	Fruit de saison  	Fromage blanc sucré		




*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 7 du 17 au 21 mai

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage de tomate  *	Potage de carottes*	Velouté de poireaux*	Crème de volaille*	Velouté d'asperge*
Taboulé  **	Radis beurre**	Tomate <i>local</i> au thon en salade	Terrine de campagne + cornichon** <small>Mousse de volaille(s/porc)</small>	Carottes râpées vinaigrette <i>local</i>
Omelette aux herbes <small>Frais</small>	Ravioli à la tomate	Hachis Parmentier	Rôti de dinde  <small>Frais +</small>	Saumon <i>Frais</i> sauce Hollandaise
Poêlée ratatouille	Mâche en vinaigrette	Fromage blanc sucré 	mayonnaise	Petits pois
Kiri	Edam à la coupe	Poire au sirop**	Salade de haricots verts, crudités 	St Nectaire  à la coupe
Fruit de saison  <small>local</small>	Compote pomme vanille 		Vache qui rit	Flan vanille 
			Beignet à l'abricot	


*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 8 du 24 au 28 mai

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
	Potage de potiron*	Potage St Germain*	Soupe à l'oignons*	Potage de cresson*
	Betterave mimosa**	Concombre  <i>local</i>		Crêpe au fromage
FERIE	Filet de poisson <i>Frais</i> sauce beurre blanc	Tomate farcie <i>Frais</i> Tomate farcie (s/porc)	Animation Violette	Jambon blanc
	Semoule  au cumin	Tomme  de vache à la coupe**		Macédoine mayonnaise
	Chanteneige			Gouda à la coupe **
	Fruit de saison  <i>local</i>	Purée de poire 		Salade de fruits




*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 9 du 31 mai au 4 juin

LUNDI 31	MARDI 1 ^{er}	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Potage de légumes*	Potage de légumes*	Potage de tomate*	Potage potiron*	Potage de poireaux*
Terrine de campagne + cornichon Mousse de volaille (s/porc)	Melon <i>local</i>	Salade waldorf**	Avocat vinaigrette	Salade de pomme de terre
Fish	Salade de pâtes, œuf, et crudités	Tarte chèvre tomate cerise	Brochette  de dinde	 Chipolatas
Purée de carotte cuisinée	Fromage blanc sucré 	Salade verte	Haricots blancs  A l'ail	Saucisse de volaille s/porc
Samos**	Fruit de saison**	Camembert 	Cantal jeune  à la coupe** Petit suisse sucré***	Haricots beurre persillés
Fruit de saison	 	Liégeois chocolat		Tomme de brebis  à la coupe
			Beignet framboise**	Fruit de saison










*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 10 du 7 au 11 juin









LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Potage de poireaux*	Soupe à l'oignons*	Potage de carottes*	Potage de poireaux*	Velouté d'asperge*
Macédoine mayonnaise	Asperges vinaigrette**	Tartare de légumes du soleil**	Friand fromage	Concombre  féta**
Omelette aux champignons	Poisson du jour sauce crémeuse	Merguez	Salade de pâtes/ thon/ œufs/ crudités	Courgette farcie sauce tomate (courgette farcie s/porc)
Piperade	Pomme de terre vapeur 	Haricots plats persillés	Bûche de chèvre**	Semoule et son bouillon
St Paulin à la coupe **	Chanteneige	Edam 		Fromage blanc aux fruits
Tarte aux pommes 	Ananas frais	Compote pomme-abricot	Fruit de saison  local	Palmito



MENUS DE LA SEMAINE 1 DU 14 au 18 juin



LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Soupe de poisson*	Crème de volaille*	Potage de cresson*	Potage de cresson*	Potage de tomate*
Feuilleté chèvre	Taboulé**	Melon (ou tomates) <i>local</i>	Carottes râpées/Mais** <i>local</i>	Rillette de canard  + cornichon
Saucisse de Toulouse (saucisse volaille S/porc)	Poisson du jour <i>Frais</i> + citron	Escalope de dinde sauce curry 	Omelette au fromage <i>Frais</i>	Poisson du jour <i>Frais</i> sauce aneth
Carottes persillées 	Courgettes pradéennes	Gratin de légumes provençal	Poêlée ratatouille	Riz pilaf 
St Paulin à la coupe**	Camembert 	Fromage blanc sucré 	Rondelé aux noix	Cantal Jeune  à la coupe**
Fruit de saison <i>local</i>	Ananas au sirop	Petit-beurre**	Banane  	Fruit de saison

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 21 au 25 juin

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Potage de tomate  *	Potage de carottes*	Velouté de poireaux*	Crème de volaille*	Velouté d'asperge*
Rosette  + cornichon **	Salade de mâche, croutons **	Céleri remoulade**		Melon <i>local</i>
Sauté de dinde au curry <i>Frais</i> 	Crousti fromage	Poisson du jour <i>Frais</i> + citron	<i>Cap en Bretagne</i>	Bœuf <i>Frais</i> campagnard Bœuf campagnard (s/porc)
Gratin de chou-fleur	Haricots beurre persillés	Epinard crème 		Pomme vapeur
Kiri	Edam	Comté à la coupe 		Emmental  **
Fruit de saison <i>local</i>	Cocktail de fruits 	Clafoutis aux cerises		Compote pomme framboise
	 VEGETARIEN			

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 3 du 28 juin au 2 juillet

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Velouté d'asperge*	Potage de potiron*	Potage St Germain*	Soupe à l'oignon*	Potage de cresson*
Saucisson sec + cornichon Mousse de volaille (s/porc)	Pastèque**	Concombre <i>local</i> vinaigrette 	Melon <i>local</i>	Crêpe au fromage**
Ragout de mouton <i>Frais</i>	Steak haché sauce échalotes	Filet de  <i>Frais</i> poulet sauce tomate olive	Omelette 	Brandade de morue <i>Frais</i>
Blé au bouillon	Purée de pomme de terre	Gratin de courgette pomme de terre	Epinards branche à la crème	Salade verte 
Yaourt velouté aux fruits**	Brie de Meaux  à la coupe	Kiri**	Mimolette à la coupe**	St Moret
Fruit de saison  <i>local</i>	Abricot au sirop	Fromage blanc sucré 	Eclair au chocolat 	Fruit de saison <i>local</i>

*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 5 au 9 juillet

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes*	Crème de bolet*			
Epeautre, pois chiches, légumes grillés	Tomate en rondelles vinaigrette** <i>local</i>			
Œuf poché béchamel	Cuisse de poulet			
Purée de carottes cuisinées				
Yaourt vanille 	Frites			
Ananas Frais**	Emmental 			
	Glace			



*composant uniquement pour les seniors ** composant uniquement pour les séniors et adultes ***composant uniquement pour les enfants