

Du Lundi 13 au Dimanche 19 mai 2024 :			Semaine 20	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Côte de porc sauce estragon Panier du jardinier Livarot AOP Fromage blanc aux fruits BIO	13-mai	Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Filet de lieu MSC sauce curry Riz doré Livarot AOP Fromage blanc aux fruits BIO		
Mardi			A	B
Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Parmentier de canard du Chef PLAT COMPLET Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO	14-mai	Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Rôti de porc sauce paprika Poêlée de choux de bruxelles Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade croquante Sauté de veau sauce Normande Riz de Camarque IGP aux oignons Pont l'évêque AOP Liégeois café	15-mai	Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade Croquante Rissollette de veau Julienne de légumes BIO Pont l'évêque AOP Liégeois café		
Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles Andouille de Vire Aiguillettes de poulet sauce provençale Ratatouille Yaourt fermier vanille Tarte citron	16-mai	Bouillon de poule vermicelles Andouille de vire Sauté de Bœuf sauce tomate Tortis HVE Yaourt fermier vanille Tarte citron		
Vendredi			A	B
Velouté à la tomate Radis croc sel Filet de colin sauce à l'armoricaine Riz de Camarque IGP au paprika Liégeois au chocolat Fruit de saison	17-mai	Velouté à la tomate Radis croc sel Jambon sauce brune Bouquetière de légumes BIO à l'ail Liégeois au chocolat Fruit de saison		
Samedi			A	B
Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Haché de veau sauce chasseur Navets braisés Vache qui rit BIO Fruit de saison HVE	18-mai	Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Rôti de veau sauce miel Purée de patate douce Vache qui rit BIO Fruit de saison HVE		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Langue de bœuf sauce tomate Coquillettes BIO Saint-Nectaire AOP Gâteau du Chef à la poire	19-mai	Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Œuf dur (local) sauce béchamel Epinards à la béchamel Saint-Nectaire AOP Gâteau du Chef à la poire		

A rendre pour le vendredi 03 mai

Du Lundi 13 au Dimanche 19 mai 2024 :			Semaine 20	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Côte de porc Panier du jardinier Petit-suisse sucré Fromage blanc aux fruits BIO	13-mai	Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Filet de lieu MSC Riz doré Petit-suisse sucré Fromage blanc aux fruits BIO		
Mardi			A	B
Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Parmentier de canard du Chef PLAT COMPLET Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO	14-mai	Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Rôti de porc Poêlée de choux de bruxelles Yaourt sucré BIO Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade croquante Sauté de veau Riz de Camarque IGP aux oignons Fromage blanc au caramel Liégeois café	15-mai	Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade Croquante Rissollette de veau Julienne de légumes BIO Fromage blanc au caramel Liégeois café		
Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles Salade jaune Aiguillettes de poulet Ratatouille Yaourt fermier vanille Tarte citron	16-mai	Bouillon de poule vermicelles Salade jaune Sauté de bœuf Tortis HVE Yaourt fermier vanille Tarte citron		
Vendredi			A	B
Velouté à la tomate Radis Filet de colin Riz de Camarque IGP au paprika Liégeois au chocolat Fruit de saison	17-mai	Velouté à la tomate Radis Jambon Bouquetière de légumes BIO à l'ail Liégeois au chocolat Fruit de saison		
Samedi			A	B
Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Haché de veau Navets braisés Yaourt aux fruits Fruit de saison HVE	18-mai	Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Rôti de veau Purée de patate douce Yaourt aux fruits Fruit de saison HVE		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Langue de bœuf Coquillettes BIO Fromage blanc sucré Gâteau du Chef à la poire	19-mai	Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Œuf dur (local) Epinards à la crème Fromage blanc sucré Gâteau du Chef à la poire		

A rendre pour le vendredi 03 mai

Du Lundi 13 au Dimanche 19 mai 2024 :			Semaine 20	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Côte de porc sauce estragon Panier du jardinier Livarot AOP Fromage blanc nature BIO	13-mai	Potage du Chef aux légumes Tomate mimosa Filet de lieu MSC sauce curry Riz doré Livarot AOP Fromage blanc nature BIO		
Mardi			A	B
Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Parmentier de canard du Chef PLAT COMPLET Chanteneige Fruit de saison BIO	14-mai	Velouté d'asperges Haricots verts vinaigrette Rôti de porc sauce paprika Poêlée de choux de bruxelles Chanteneige Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade croquante Sauté de veau sauce Normande Riz de Camarque IGP aux oignons Pont l'évêque AOP Yaourt nature BIO	15-mai	Potage du Chef lentilles et pommes de terre Salade Croquante Rissollette de veau Julienne de légumes BIO Pont l'évêque AOP Yaourt nature BIO		
Jeudi			A	B
Bouillon de poule vermicelles Andouille de Vire Aiguillettes de poulet sauce provençale Ratatouille Yaourt fermier nature Cake au citron	16-mai	Bouillon de poule vermicelles Andouille de vire Sauté de Bœuf sauce tomate Tortis HVE Yaourt fermier nature Cake au citron		
Vendredi			A	B
Velouté à la tomate Radis croc sel Filet de colin sauce à l'armoricaine Riz de Camarque IGP au paprika Petit-suisse nature Fruit de saison	17-mai	Velouté à la tomate Radis croc sel Jambon sauce brune Bouquetière de légumes BIO à l'ail Petit-suisse nature Fruit de saison		
Samedi			A	B
Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Haché de veau sauce chasseur Navets braisés Vache qui rit BIO Fruit de saison HVE	18-mai	Soupe minestrone Salade de pdt Irlandaise Rôti de veau sauce miel Purée de patate douce Vache qui rit BIO Fruit de saison HVE		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Langue de bœuf sauce tomate Coquillettes BIO Saint-Nectaire AOP Gâteau du Chef à la poire	19-mai	Potage du Chef à la carotte Chou rouge HVE vinaigrette Œuf dur (local) sauce béchamel Epinards à la béchamel Saint-Nectaire AOP Gâteau du Chef à la poire		

A rendre pour le vendredi 03 mai

Du Lundi 13 au Dimanche 19 mai 2024 :	Semaine 20
LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	13-mai
Tomate mimosa	
Crêpe aux fromages	
Panier du jardinier	
Livarot AOP	
Fromage blanc aux fruits BIO	
MARDI	
Velouté d'asperges	14-mai
Haricots verts vinaigrette	
Galette de soja au jus	
Poêlée de choux de Bruxelles	
Yaourt sucré BIO	
Fruit de saison BIO	
MERCREDI	
Potage du Chef lentilles et pommes de terre	15-mai
Salade Croquante	
Tarte aux légumes du soleil	
Riz de Camargue IGP aux oignons	
Cantal AOP	
Compote de pomme cassis	
JEUDI	
Bouillon de légumes vermicelles	16-mai
Concombres vinaigrette	
Œufs durs sauce provençale	
Ratatouille	
Yaourt fermier vanille	
Tarte citron	
 VENDREDI	
Velouté à la tomate	17-mai
Radis croc sel	
Boulettes de soja sauce brune	
Riz de Camargue IGP au paprika	
Liégeois au chocolat	
Fruit de saison	
SAMEDI	
Soupe minestrone	18-mai
Salade verte emmental	
Falafels	
Navets braisés	
Vache qui rit BIO	
Fruit de saison HVE	
DIMANCHE	
Potage du Chef à la carotte	19-mai
Chou rouge HVE vinaigrette	
Œuf dur (local) sauce béchamel	
Epinards à la béchamel	
St Nectaire AOP	
Gâteau du Chef à la poire	

A rendre pour le vendredi 03 mai