



**Vous proposent leur menu Du 13 au 19 Mai 2024** Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Toscane et dés de fromage Veau marengo (Viande : France) Haricots verts Entremets au lait <i>BBC</i> 	<b>Lundi 13</b> Ste Rolande	Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid <i>BBC</i> Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Ballottine de volaille-Cornichons Dos de colin sauce hollandaise Tagliatelles Plateau de fromages Coupelle de fraises	<b>Mardi 14</b> St Matthias Brioche	Potage de légumes perle de japon Rôti de Bœuf froid (viande d'origine française) Salade de tomates vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid 
Salade Alaska Paleron de Bœuf à l'échalote (Viande : France) Purée de carottes Plateau de fromages Glace	<b>Mercredi 15</b> Ste Denise	Velouté de légumes Galette jambon <i>BBC</i> fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits  
Salade du Terroir saucisse grillée (Viande : France) Gratin de légumes béchamel Île flottante et sa crème anglaise <i>BBC</i> 	<b>Jeudi 16</b> St Honoré	Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 17</b> St Pascal	Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Nappé caramel
Salade trio de crudités et mozzarella Tripe à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Yaourt <i>BBC</i> 	<b>Samedi 18</b> St Eric	Bouillon de bœuf vermicelle Quiche au thon et tomates cerises Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Cassolette de Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange (Viande : France) Frites Tarte aux fraises	<b>Dimanche 19</b> PENTECÔTE Apéritif- Belin	Velouté de légumes Pâté de campagne-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote

\* Bleu Blanc Cœur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes  
 Menus Printemps/Été



**Vous proposent leur menu Du 20 au 26 mai 2024**

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Cassolette de crabe Navarin d'agneau aux herbes (Viande : France) Mini gratin de champignons Tomate provençale Réductions</p>	<p><b>Lundi 20</b> <b>LUNDI DE</b> <b>PENTECÔTE</b></p>	<p>Velouté de légumes Omelette aux oignons Printanière de légumes Liégeois café</p>
<p>Céleri vinaigrette Filet de truite saumonée Pommes rissolées Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p><b>Mardi 21</b> <b>St Constantin</b> <b>Pain au</b> <b>chocolat</b></p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc <i>BBC</i> Haricots verts vinaigrette Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Œuf mimosa <i>BBC</i> Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Crème brûlée</p> 	<p><b>Mercredi 22</b> <b>St Emile</b></p>	<p>Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade Océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce poivre (Viande : France) Poêlée de légumes Glace</p>	<p><b>Jeudi 23</b> <b>St Didier</b></p>	<p>Velouté de légumes Tomate farcie (Viande : France) Riz Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce beurre blanc Boullgour Plateau de fromages Pêches au sirop</p> 	<p><b>Vendredi 24</b> <b>St Donatien</b></p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Semoule au lait <i>BBC</i> et sa confiture</p> 
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Bœuf au jus (Viande : France) Brocolis Yaourt <i>BBC</i></p> 	<p><b>Samedi 25</b> <b>Ste Sophie</b></p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Pâtes à la carbonara et parmesan Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de mousseline d'asperges Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (Viande : France) Pommes duchesses Carré aux pommes</p>	<p><b>Dimanche 26</b> <b>FÊTE DES</b> <b>MÈRES</b> <b>Apéritif-</b> <b>Curly</b></p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc et coulis de fruits rouges Cocktail de fruits</p>

\* Bleu Blanc Cœur



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes  
Menus Printemps/Été

**Vous proposent leur menu Du 27 Mai au 02 Juin 2024**

Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tomate BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Lundi 27</b> St Augustin</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Gratin de quenelles de volaille Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cake jambon olives Filet de maquereau au vin blanc Julienne de légumes Plateau de fromages Coupelle de fraises</p>	<p><b>Mardi 28</b> St Germain <b>Brioche</b></p>	<p>Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait <i>BBC</i> froid</p> 
<p>Salade Piémontaise Échine de porc rôtie <i>BBC</i> (Viande : France) Haricots verts persillés Muffin au chocolat et crème anglaise au lait <i>BBC</i></p> 	<p><b>Mercredi 29</b> St Aymard</p>	<p>Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde <i>BBC</i> Plateau de fromages Fruit de saison</p> 
<p>Melon BIO Couscous Poulet Merguez (Viande : France/) Glace</p> 	<p><b>Jeudi 30</b> St Ferdinand</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Œuf dur <i>BBC</i> Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait <i>BBC</i></p> 
<p>Cervelas à l'échalote Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p><b>Vendredi 31</b> Visitation</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade Parisienne Yaourt <i>BBC</i></p> 
<p>Salade Paysanne et dés de fromage Crêpinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel</p>	<p><b>Samedi 01</b> St Justin</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Terrine de poisson Rôti de veau sauce poivre (Viande : France) Purée de pommes de terre Omelette Norvégienne</p>	<p><b>Dimanche 02</b> Ste Blandine <b>Apéritif- Belin</b></p>	<p>Velouté de légumes <b>Rillettes de sardines</b> Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>

\* Bleu Blanc Cœur

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes  
Menus Printemps/Été

