



Vous proposent leur menu Du 28 avril au 04 mai 2025

Menu 1

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade Toscane et dés de Comté Palette de porc à la diable (Viande : France) Haricots verts Entremets caramel au lait BIO </p>	<p>Lundi 28 Ste Valérie</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Œuf dur froid Salade de pommes de terre et fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Ballottine de volaille-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce provençale Tagliatelles Plateau de fromages Fraise</p>	<p>Mardi 29 Ste Catherine de Sienne Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Rôti de porc froid Salade de tomates vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Alaska Paleron de Bœuf à l'échalote (Viande : France) Purée de carottes Plateau de fromages Yaourt sucré</p>	<p>Mercredi 30 St Robert</p>	<p>Velouté de légumes Galette jambon fromage Duo de salades à la ciboulette vinaigrette Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Saumon fumé macédoine Paupiette de veau sauce soubisse (Viande : France) Tomates provençales -Pommes de terre Fondant au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Jeudi 01^{er} FÊTE DU TRAVAIL Apéritif-Belin Côtes du Rhône</p>	<p>Velouté de dinde Rôti de dinde Salade Andalouse vinaigrette Plateau de fromages Liégeois café</p>
<p>Salade Marguerite vinaigrette Poisson du jour sauce hollandaise Épinards à la crème Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 02 St Boris</p>	<p>Potage de légumes alphabet Lasagne de Bœuf (Viande : France) Salade verte Nappé caramel</p>
<p>Salade trio de crudités et mozzarella Tripe à la mode de Caen Pommes de terre vapeur Yaourt BIO </p>	<p>Samedi 03 St Philippe</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Quiche au thon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de Timbale d'avocat Cuisse de poulet rôtie aux herbes (Viande : France) Frites Tarte aux abricots</p>	<p>Dimanche 04 St Sylvain Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Pâté de campagne-cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 05 au 11 mai 2025

Menu 2

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Rillettes de sardines Navarin d'agneau aux herbes (Viande : France) Flageolets Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 05 Ste Judith</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux oignons Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette Filet de Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 06 Ste Prudence Pain au chocolat</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Jambon blanc Haricots verts vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Œuf mimosa Escalope de dinde panée sauce tomate (Viande : France) Purée de courgettes Crème brûlée</p>	<p>Mercredi 07 Ste Gisèle</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Filet de hareng Salade de pommes de terre vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Cassolette de fruits de mer Filet de bœuf sauce poivre vert (Viande : France) Duo de haricot -Röstis de pomme de terre Éclair au café</p>	<p>Jeudi 08 VICTOIRE 1945 Apéritif-Curly Côtes du Rhône</p>	<p>Velouté de légumes Feuilleté jambon fromage Salade verte Liégeois aux fruits</p>
<p>Melon BIO Poisson du jour sauce beurre blanc Boullgour aux légumes  Plateau de fromages Pêches au sirop</p>	<p>Vendredi 09 St Pacôme</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de dinde froid Salade Méli-Mélo aux cinq légumes Semoule au lait et sa confiture</p>
<p>Salade Montbéliarde et dés de fromage vinaigrette Petit brun de beau sauce tomate (Viande : France) Brocolis  Yaourt BIO</p>	<p>Samedi 10 Ste Solange</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 Tarte aux pommes</p>	<p>Dimanche 11 Ste Estelle Apéritif-Curly</p>	<p>Velouté de légumes Rillettes-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Grand fromage blanc et coulis de fruits rouges Coupelle de compote</p>



Vous proposent leur menu Du 12 au 18 mai 2025 Menu 3

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Tomate BIO-Mozzarella Joue de bœuf (Viande : France) Pâtes au beurre Entremets au lait BIO</p> 	<p>Lundi 12 St Achille</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 Fruit de saison</p>	<p>Mardi 13 Ste Rolande Brioche</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Pâté de campagne-Cornichons Salade trio de crudités Riz au lait froid</p>
<p>Salade Piémontaise Échine de porc rôtie (Viande : France) Haricots verts persillés Muffin au chocolat et crème anglaise</p>	<p>Mercredi 14 St Matthias</p>	<p>Velouté de légumes Gratin de pâtes aux dés de dinde Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Melon BIO Couscous Poulet Merguez (Viande : France) Glace</p> 	<p>Jeudi 15 Ste Denise</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Œuf dur Fonds d'artichauts vinaigrette Plateau de fromages Semoule au lait</p>
<p>Cervelas à l'échalote Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Abricots au sirop</p>	<p>Vendredi 16 St Honoré</p>	<p>Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade Parisienne Yaourt BIO</p> 
<p>Salade Paysanne et dés de fromage Crêpinette de lapin au cidre (Viande : France) Petits pois carottes Nappé caramel</p>	<p>Samedi 17 St Pascal</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>Dimanche 18 St Eric Apéritif- Belin</p>	<p>Velouté de légumes Salami -cornichons Brie à la coupe et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote</p>

Vous proposent leur menu Du 19 au 25 mai 2025

Menu 4

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de riz au thon et dés de gruyère Haut de cuisse de poulet (Viande : France) Ratatouille de légumes Entremets au lait BIO </p>	<p>Lundi 19 St Yves</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette aux dés de pommes de terre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de tomates BIO ciboulette  Filet de raie aux câpres sauce beurre blanc Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Mardi 20 St Bernardin Croissant</p>	<p>Potage de légumes perle de japon Courgette farcie (Viande : France) Salade verte vinaigrette Riz au lait froid</p>
<p>Salade Marco Polo Saucisse grillée (Viande : France) Poêlée de légumes Mille feuille</p>	<p>Mercredi 21 St Constantin</p>	<p>Velouté de légumes Lasagne épinards saumon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Crème dessert vanille</p>
<p>Melon BIO Hachis Parmentier (Viande : France) Salade verte vinaigrette Glace</p>	<p>Jeudi 22 St Émile</p>	<p>Potage de tomates vermicelle Rôti de dinde froid Carottes râpées vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison</p>
<p>Salade de pommes de terre échalote Poisson du jour sauce à l'oseille Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 23 St Didier</p>	<p>Potage de légumes alphabet Jambon blanc Haricots beurre Yaourt BIO </p>
<p>Pâté de chair Émincé de veau à l'estragon (Viande : France) Pâtes Plateau de fromages Brisures d'ananas</p>	<p>Samedi 24 St Donatien</p>	<p>Bouillon de bœuf vermicelle Rôti de porc froid Taboulé à l'orientale Nappé caramel</p>
<p>Colin Bellevue Sot l'y laisse de dinde (Viande : France) Gratin dauphinois Framboisier</p>	<p>Dimanche 25 FETE DES MERES Apéritif-Curly Côtes du Rhône</p>	<p>Velouté de légumes Andouille-Cornichons Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et confiture de mirabelles Cocktail de fruits</p>



Vous proposent leur menu Du 26 mai au 1^{er} juin 2025 Menu 5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de lentilles et dés de fromage Paupiette de veau sauce porto <small>(Viande : France)</small> Jeunes carottes  Entremets au lait BIO	Lundi 26 St Bérenger	Potage de légumes vermicelle Spaghettis bolognaise + parmesan <small>(Viande : France)</small> Fruit de saison
Rillettes-Cornichons Queue de saumon sauce hollandaise Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 27 St Augustin Brioche	Potage de légumes perle de japon Œufs durs béchamel Salade à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid
Salade à l'indienne Sauté de porc au lait de coco <small>(Viande : France)</small> Printanière de légumes Île flottante et sa crème anglaise	Mercredi 28 St Germain	Velouté de légumes Galette forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Liégeois au chocolat
Timbale d'avocat Cuisse de canette à l'orange Pomme de terre grenailles-Mini gratin Chou à la crème	Jeudi 29 ASCENSION Apéritif-Curly Côtes du Rhône	Potage de tomates vermicelle Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pomme cuite et pot de caramel
Salade de pâtes au cervelas vinaigrette Poisson du jour sauce crevette Brocolis Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 30 St Ferdinand	Potage de légumes alphabet Rôti de porc froid Salade de trio de crudités vinaigrette Crème persane
Cake jambon fromage Boudin noir Compote de pommes Yaourt BIO 	Samedi 31 Ste Perrine	Bouillon de bœuf vermicelle Terrine de poisson Salade Camarguaise Plateau de fromages Fruit de saison
Saumon fumé Pintade rôtie <small>(Viande : France)</small> Pommes de terre grenaille Tarte aux fraises	Dimanche 1^{er} St Justin Apéritif- Belin	Velouté de légumes Ballottine de volaille-Cornichons Bûche de Chèvre et Plateau de fromages Crème dessert Coupelle de compote



Vous proposent leur menu Du 02 au 08 juin 2025 Menu 6

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade Océane vinaigrette Civet de lapin au cidre <small>(Viande : France)</small> Haricots verts Entremets au lait BIO 	Lundi 02 Ste Blandine	Potage de légumes vermicelle Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Monégasque-radis Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Fruit de saison	Mardi 03 St Kevin Pain au chocolat	Potage de légumes perle de japon Poivron farci sauce bolognaise <small>(Viande : France)</small> Salade verte à la ciboulette vinaigrette Riz au lait froid
Salade Andalouse Galopin de veau sauce basquaise <small>(Viande : France)</small> Carottes vichy Moka au café	Mercredi 04 Ste Clothilde	Velouté de légumes Rôti de bœuf froid Salade Marguerite vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel
Betteraves vinaigrette Rougail de Saucisse <small>(Viande : France)</small> Riz créole Glace	Jeudi 05 St Igor	Potage de tomates vermicelle Tarte épinards chèvre Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison
Saucisson à l'ail-cornichons Brandade de Morue Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Fruit de saison	Vendredi 06 St Norbert	Potage de légumes alphabet Jambon blanc Salade Estivale Semoule au lait et sa confiture
Melon BIO Paleron de Bœuf confit sauce Bordelaise <small>(Viande : France)</small> Cocos Paimpolais Yaourt BIO 	Samedi 07 St Gilbert	Bouillon de bœuf vermicelle Feuilleté poisson Duo de salades vinaigrette Plateau de fromages Poires au sirop
Crumble de légumes Jambon à l'os grillé Pommes noisettes Gâteau aux pêches	Dimanche 08 PENTECÔTE Apéritif- Curly	Velouté de légumes Museau vinaigrette Comté à la coupe et Plateau de fromages Grand fromage blanc et confiture de fraises Coupelle de compote