

Déjeuner

Vendredi 24/04

Jeudi 23/04

Mercredi 22/04

Mardi 21/04

Lundi 20/04

Rillettes  
 Merlu sauce moules  
 Poêlée campagnarde  
 Yaourt sucré  
 Orange

Salade exotique  
 Escalope dinde à la crème  
 Lentille Ail et persil  
 Petit suisse sucré  
 Compote pomme cassis

Radis au beurre  
 Rôti boeuf Froid + Ketchup  
 Pommes de terre vapeur  
 Bûche du Pilat  
 Pomme gala

Carottes râpées  
 Gnocchis  
 Sauce tomate  
 Parmesan  
 Fromage blanc sucré  
 Donut

Salade de pépinettes au thon  
 Sauté de porc au curry  
 Purée Brocolis  
 Chanteneige  
 Kiwi



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, celeri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,  
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.



L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

Déjeuner

Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
<p>Céleri aux pommes</p> <p>Lasagnes aux légumes</p> <p>Salade verte iceberg</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pommes-pêche</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Cervelas orloff</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Banane</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Parmentier de poissons</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce forestière</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage chèvre</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Terrine de St Jacques au muscadet</p> <p>Giglette de lapin à la forestière</p> <p>Navets et carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Tarte aux pommes</p>



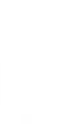
Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sésames,  
 arachide, soja, lait, lupinus et sesame.

L'origine des viandes est disponible au 06 31 36 28 42



Déjeuner

Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
<p>Salade strasbourgeoise</p> <p>Merlu sauce échalotes</p> <p>Courgettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme golden</p>	<p>Carottes rapées à l'orange</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Gouda</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Cuisse de poulet Paprika/Thym</p> <p>Blettes en gratin</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Poire</p>	<p>Radis au beurre</p> <p>Riz quinoa aux légumes</p> <p>St Paulin</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Concombre Feta</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte mélange</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau au yaourt au citron</p>



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,  
 arachide, soja, lait, lupinus et sésame.

L'origine des viandes est disponible au 06 31 36 28 42.



Déjeuner

Vendredi 15/05

Jeudi 14/05

Mercredi 13/05

Mardi 12/05

Lundi 11/05

Salade pois chiche libanaise  
 Pizza aux fromages  
 Salade verte iceberg  
 Yaourt nature sucré  
 Compote pomme poire

Rillettes de sardine  
 Noix de joue de porc confite  
 Tortis  
 Fromage chèvre  
 Paris Brest

Tomates vinaigrette ciboulette  
 Rôti de veau au jus  
 Purée PDT-courgettes  
 Cantal  
 Yaourt fermier

Betteraves vinaigrette  
 Poisson blanc meunière  
 Riz - Trio légumes  
 Chanteneige  
 Banane

Salade perles  
 Cordon bleu de volaille  
 Petits pois  
 Liégeois chocolat  
 Galettes St michel



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,  
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.



L'origine des viandes est disponible au 06 31 36 28 42

Déjeuner





Vendredi 22/05


Jeudi 21/05






Mercredi 20/05


Mardi 19/05






Lundi 18/05

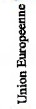
Tomates basilic-quinoa  
  
 Colin à la béarnaise  
  
 Carottes batonnets  
  
 Emmental  
 Banane  


Salade mêlée au maïs  
  
 Chili con carné  
  
 Riz pilaf  
  
 Oeufs au lait  
 Ananas  


Terrine de légumes et vinaigrette  
  
 Sauté veau sauce tajine  
  
 Légumes Tajine  
  
 Samos  
  
 Compote pommes-pêche  


Céréales gourmandes au thon  
  
 Aiguillette de poulet jus aux herbes  
  
 Chou fleur  
  
 Camembert  
  
 Eclair à la vanille  


Oeuf dur mayonnaise  
  
 Gratin dauphinois emmental carottes  
  
 Salade verte iceberg  
  
 Yaourt aux fruits mixés  
  
 Poire  




Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes :  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, crêti, moutarde, poissons, sulfites,  
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.



L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42

Déjeuner

Vendredi 29/05

Jeudi 28/05

Mercredi 27/05

Mardi 26/05

Lundi 25/05

Carottes râpées aux raisins



Viande Couscous



Semoule couscous



Légumes couscous



Ile flottante



Biscuit sablé



Tomates vinaigrette échalote



Saucisse de Toulouse



Purée de trois légumes-PDT



Brie



Pomme gala



Piémontaise



Filet de Poulet



Courgettes au curry



Petit suisse sucré



Ciafoutis maison pêche



Melon



Tarte aux fromages



Haricots verts




Yaourt nature sucré



Compote pomme abricot



Nos plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec des allergènes:  
 Gluten, crustacés, mollusques, fruits à coque, céleri, œufs, moutarde, poissons, sulfites,  
 arachide, soja, lait, lupins et sésame.



L'origine des viandes est disponible au 06.31.36.28.42