

SEMAINE 18

MENU DU LUNDI 29 Avril AU DIMANCHE 5 Mai 2024

	MENU		
LUNDI 29/04 *	Taboulé Poisson pané Ratatouille Crème dessrt Fruit		
MARDI 30/04 *	Salade de riz Saucisse grillée Haricots verts sautés Crème vanille Fruit		
MERCREDI 1er Mai	Asperge Rôti de veau Tomates provençale & pdt sautées Roquefort Fraise au sucre		
JEUDI 02/05	Carottes râpées Tajine d'agneau Semoule Camembert Cocktail de fruits		
VENDREDI 03/05 *	Brocolis en salade Colin au citron Riz pilaf Saint Nectaire Fruit		
SAMEDI 04/05	Bouchée à la Reine Rôti de porc savoyard Poêlée de chou romanesco Edam Fruit		
DIMANCHE 05/05 *	Salade verte Blanquette de veau Coquillettes Pont l'Evêque Pâtisserie		

SEMAINE 19

MENU DU LUNDI 6 AU DIMANCHE 12 MAI 2024

	MENU		
LUNDI 06/05 *	Pizza au fromage Cassoulet (plat unique) Suisses aux fruits Fruit		
MARDI 07/05 *	Salade verte Roti de dinde basquaise Semoule Bio au safran Camembert Compote		
MERCREDI 08/05 Armistice	Tomate Monégasque Lapin aux champignons Côtes de blettes Fromage (roquefort) Tarte aux fraises		
JEUDI 09/05 * Ascension	Friand au fromage Poulet Vallé d'auge Carottes Vichy Flaune Fruit		
VENDREDI 10/05	Salade de pâtes Echine de porc Ratatouille Chavroux Cocktail de fruits		
SAMEDI 11/05	Pamplemousse bœuf bourguignon (plat cuisiné) Crème vanille Gâteau sec		J + 4
DIMANCHE 12/05	Pâté de tête Cuisse de poulet Pommes sautées Morbier Pâtisserie		

SEMAINE 20

MENU DU LUNDI 13 AU DIMANCHE 19 MAI 2024

	MENU		
LUNDI 13/05	Poireaux vinaigrette Blanquette d'agneau Coquillettes au beurre fromage Fruit		
MARDI 14/05 *	Taboulé Rôti de porc au jus Ratatouille Camembert Fruit		
MERCREDI 15/05	Concombre à la crème Emincé de boeuf aux échalottes Cœur de céleri braisé Kiri Semoule au lait		
JEUDI 16/05	Crêpe jambon fromage Cuisse de poulet rôtie Epinards à la crème & croustons Liégeois Gâteau sec		
VENDREDI 17/05 *	Haricots verts en salade Parmentier de poisson blanc Crème vanille Fruit		
SAMEDI 18/05 *	Carottes râpées Sauté de veau Marengo pennes au beurre Cantal Poire au chocolat		
DIMANCHE 19/05 Pentecôte	Asperge Canette rôtie Gratin Dauphinois Brie Pâtisserie		

SEMAINE 21

MENU DU LUNDI 20 AU DIMANCHE 26 MAI 2024

	MENU		
LUNDI 20/05*	Betteraves Encornets à la sétoise Haricots rouge à la tomate Chavroux Fruit		
MARDI 21/05	Avocat hachis parmentier (plat cuisiné) Yaourt Biscuit	J + 4	
MERCREDI 22/05	Pizza Poisson Pané Salsifis à la tomate Cantal Fruit		
JEUDI 23/05*	Brocolis vinaigrette Saucisse grillée Pommes rissolées Bleu d'auvergne Fruit		
VENDREDI 24/05	Salade de tomates Sauté de dinde aux olives Riz Suisse Nature Compote		
SAMEDI 25/05 *	Pizza au fromage Filet de poisson Normande haricots beurre sautés Saint Nectaire Fruit		
DIMANCHE 26/05 Fête des mères	Cuisses de grenouilles persillées Rôti de veau Carottes à la crème Bleu d'Auvergne Pâtisserie		

SEMAINE 22

MENU DU LUNDI 27 MAI AU DIMANCHE 2 JUIN 2024

	MENU		
LUNDI 27/05 *	Coleslaw Galopin de veau Riz Emmenthal tarte aux pommes		
MARDI 28/05*	pate de campagne Dos de colin beurre Ebly à la tomate Yaourt nature Fruit		
MERCREDI 29/05	Salade Tomates & Mais Sauté d'agneau Haricots plats persillés Petit suisse Compote		
JEUDI 30/05*	Salade de riz Rôti de dinde Courgettes sautées Camembert Fruit		
VENDREDI 31/05	Salade verte Filet de Lotte aux échalottes Semoule Fromage blanc Pruneaux au sirop		
SAMEDI 1er Juin *	Carottes râpées Beef haché purée de PDT Tome des Bauges Crème caramel		
DIMANCHE 02/06	Artichaut vinaigrette Cuisse de poulet rôti Haricots verts sautés fromage Pâtisserie		

SEMAINE 23

MENU DU LUNDI 3 AU DIMANCHE 9 JUIN 2024

	MENU		
LUNDI 03/06 *	Salade verte féta œufs durs béchamel gratin de pâtes Crème vanille Cocktail de fruits		
MARDI 04/06	Pâté croûte Richelieu Caille rôtie Tomates provençales Saint Nectaire Fruit		
MERCREDI 05/06 *	Melon Rôti de porc aux pêches Petits pois à la française Gouda Compote		
JEUDI 06/06 *	Tomates & cœur de palmier Bœuf Bourguignon Pâtes au beurre Brie de Meaux Fruit		
VENDREDI 07/06	Concombre Filet de poisson beurre citron Côtes de blettes sautées Yaourt Brebis Gâteau sec		
SAMEDI 08/06 *	Crêpe au fromage Œufs durs Épinards béchamel Fromage Tarte aux fruits		
DIMANCHE 09/06	Sardine à l'huile Pavé de veau aux champignons Pommes de terre sautées Tome Noire Pâtisserie		

SEMAINE 24

MENU DU LUNDI 10 AU DIMANCHE 16 JUIN 2024

	MENU		
LUNDI 10/06 *	Salade de pâtes Escalope de dinde Chou-fleur béchamel en gratin Crème anglaise Biscuit		
MARDI 11/06	Poireaux vinaigrette Rôti de veau à la crème Endives braisées Morbier Fruit		
MERCREDI 12/06*	Carottes râpées Bolognaise de thon Riz Emmenthal Compote		
JEUDI 13/06 *	Tarte oignons lardons Steak haché pommes sautées Yaourt Nature Fruit		
VENDREDI 14/06	Melon Echine de porc grillée Pâte au beurre Saint Morêt Flan caramel		
SAMEDI 15/06 *	Concombre en salade Cuisse de poulet Printanière de légumes Mousse chocolat Biscuit		
DIMANCHE 16/06 Fête des Pères	Asperge Pavé de Bœuf au Roquefort Gratin Dauphinois Pont Levêque Pâtisserie		

SEMAINE 25

MENU DU LUNDI 17 AU DIMANCHE 23 JUIN 2024

	MENU		
LUNDI 17/06*	Quiche Lorraine Filet de poisson à la Provençale Haricots plats sautés Saint Nectaire Fruit		
MARDI 18/06*	Melon Cassiolette de poissons Pâtes au beurre P'tit soignon Crème caramel		
MERCREDI 19/06	Tomates en salade Poitrine de veau farcie à la tomate Pommes sautées Kiri Compote		
JEUDI 20/06	Haricots verts en salade Sauté d'agneau Beignets de courgettes Gouda Fruit		
VENDREDI 21/06 *	Salade de pomme de terre Saucisse grillée Ratatouille Petit suisse Fruit		
SAMEDI 22/06 *	Carottes râpées Paella Garni Yaourt aux fruits Biscuit		
DIMANCHE 23/06	Saucisson & Beurre Rôti de porc Petits pois à la Française Reblochon Pâtisserie		

SEMAINE 26

MENU DU LUNDI 24 AU DIMANCHE 30 JUIN 2024

	MENU		
LUNDI 24/06*	Pois chiche & tomates en salade Langue de bœuf Risotto Ossau Irraty Tarte au flan		
MARDI 25/06	Melon Pintade aux pommes Pommes noisettes Fromage blanc Pruneaux au sirop		
MERCREDI 26/06 *	Pizza au fromage Saucisse grillée Flan de carotte Crème vanille Fruit		
JEUDI 27/06*	Macédoine Mayonnaise Sauté de dinde à la provençale Salsifis Kiri Fruit		
VENDREDI 28/06	Poireaux vinaigrette Caille rôtie Riz Pilaf gouda Fruit		
SAMEDI 29/06 *	Melon Hachis parmentier à la tomate (plat unique) Cantal Eclair au chocolat/vanille		
DIMANCHE 30/06	Jambon pays + beurre Emincé de veau en sauce Chou-fleur béchamel en gratin Camembert Pâtisserie		