



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE		Salade de tomates BIO  Vinaigrette moutarde		Carottes râpées BIO  dés de Cantal AOP  Vinaigrette moutarde
Plat protidique		Saucisse de volaille façon chipolatas Nuggets de blé	Sauté de bœuf BIO  sauce paprika persil Omelette  à l'emmental	Emincé de saumon sauce citron	Couscous de légumes, fèves et semoule 
Alternative sans viande					
Sa garniture		Lentilles mijotées 	Petits pois et carottes BIO 	Purée de courgette  et pdt BIO  basilic et olive	
Produits laitiers au choix		Fromage fondu vache qui rit BIO 	Yaourt nature BIO  et sucre	Pointe de Brie BIO 	
Desserts au choix		Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Gâteau au yaourt  (Farine BIO locale  )



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 9 au 12 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	FERIE	Salade verte BIO 		Concombre en cubes Vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	**Amuse-Bouche : Cake haricots rouge et framboise**
Plat protidique		Dinde façon jambon LR 	Sauté de bœuf BIO  printanier	Penne sauce Caponata (duo de courgette, olive, poivron) 	Thon à la tomate et au basilic
Alternative sans viande		Pané graine emmental épinard	Quenelle sauce tomate		
Sa garniture		Pomme de terre vapeur	Haricots rouges et poivrons		Riz BIO 
Produits laitiers au choix			Fromage frais Fraidou	Petit fromage frais aux fruits	Carré BIO 
Desserts au choix		Crème dessert chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 15 au 19 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de blé BIO  aux petits légumes Et dés d'emmental			FERIE	pont
Plat protidique	Filet de colin d'Alaska	Sauté de dinde LR  sauce au romarin	Carmentier aux lentilles		
Alternative sans viande	pané et citron 	Nuggets au fromage crispi d'or	corail  		
Sa garniture	Chutney de courgettes Et farfalles	Semoule BIO 	Salade verte BIO 		
Produits laitiers au choix		Gouda BIO 	Tomme blanche		
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	5/4 aux pommes  (Farine BIO  locale )		



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 22 au 26 mai 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Pomelos et sucre		Carottes râpées BIO  Et dés de cantal 	Concombre en rondelles Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	**Les Pas Pareille** Tartinable cream cheese pesto vert 
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis 	Emincé de dinde LR  Sauce miel Nuggets de blé	Rôti de bœuf BIO  jus aux herbes Boulettes de soja tomate sauce tomate	Blanquette de veau LR  Emincé blé pois chiche façon blanquette	Pavé de colin d'Alaska  PMD sauce basilic 
Sa garniture		Haricots verts à l'ail et semoule BIO 	Purée de pommes de terre 	Riz BIO 	Epinards branche BIO  à la béchamel et boulgour BIO 
Produits laitiers au choix		Bûche mélangée		Yaourt aromatisé vanille BIO 	
Desserts au choix	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO 	Smoothie pomme et pêche 		Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 29 mai au 2 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis roses beurre		Céleri râpé Vinaigrette moutarde	Melon jaune
Plat protidique	férié	Steak haché de bœuf BIO 	Cuisse de poulet rôti LR  et son jus	Pain de poisson (colin) du chef sauce tomate 	Enchilada (Haricots rouges, maïs) 
Alternative sans viande		Pané graines emmental épinard	Omelette nature 		
Sa garniture		Petits pois et carottes 	Haricots blancs coco sauce tomate	Riz BIO 	Tortilla de blé
Produits laitiers au choix		Yaourt nature BIO  Et sucre	Fromage frais Cantafrais		Petit fromage frais sucré
Desserts au choix			Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat BIO 	



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 5 au 9 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates BIO 		Melon jaune		** Les Pas Pareilles** Tranche de pastèque
Plat protidique	Vinaigrette au curry  Cube de colin d'Alaska PMD  sauce citron persillé	Omelette  Sauce tomate	Sauté de bœuf BIO  sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Bolognaise de lentilles	Fricassée de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pdt 	Cordon bleu de volaille Nuggets crisper d'or
Alternative sans viande					
Sa garniture	Riz BIO 	Haricots verts BIO  à l'ail et semoule BIO 	Penne semi complète 		Purée de pomme de terre BIO 
Produits laitiers au choix		Camembert BIO 	Yaourt nature sucré 	Fromage blanc BIO  et sucre	
Desserts au choix	Crème dessert saveur chocolat BIO 	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Fromage blanc BIO  Marmelade framboise poivron 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour

Du 12 au 16 juin 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Radis roses Beurre			C'est la fête : Au revoir les grands Concombres tsatziki
Plat protidique	Sauté de boeuf BIO  Sauce olives	Torsades sauce champignons crémée 	Rôti de porc* sauce charcutière (moutarde, cornichon) Boulettes sarrasin lentilles légumes	Cuisse de poulet rôti LR  et son jus Pané graines emmental épinard	Meunière colin  d'Alaska frais ketchup du chef 
Alternative sans viande	Quenelles sauce mornay				
Sa garniture	Semoule BIO 		Carottes BIO  et coquillettes	Courgettes BIO  à la provençale et riz	Pommes de terre quartier avec peau
Produits laitiers au choix	Tomme blanche		Bleu Auvergne AOP 	Yaourt aromatisé framboise BIO 	
Desserts au choix	Fruit de saison BIO 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Mix lait cacao du chef 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 19 au 23 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Melon jaune	Taboulé Et dés de Cantal AOP 	Salade de risetti aux légumes Et dés de mimolette et vinaigrette d'agrumes 		Salade verte BIO  Vinaigrette au miel 
Plat protidique	Enchiladas haricot rouges mais	Omelette BIO  	Rôti de veau LR  au jus Quenelle sauce tomate	Parmentier au thon	Jambon de dinde LR  Nuggets de blé
Alternative sans viande					
Sa garniture		Haricots verts à la tomate et boulgour BIO 	Courgettes au persil et riz BIO 		Farfalles et emmental râpé
Produits laitiers au choix	Fromage frais au fruits			Coulommiers BIO 	
Desserts au choix		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Gâteau choco lentille 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 26 au 30 juin 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de tomates BIO  vinaigrette		Oeuf dur  et mayonnaise	**Amuse-bouche : Confiture cerise noir** Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Et dés de mimolette	
Plat protidique	Caponata (duo de courgette, olive, poivron) 	Sauté de bœuf BIO  sauce chasseur	Rôti de dinde LR  à la diable	Tajine de légumes, pois chiches, patate douce,	Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz 
Alternative sans viande		Pané graine emmental épinard	Nuggets crisper d'or à l'emmental	boullgour 	soufflé
Sa garniture	Torsades	Carottes au persil  et pomme de terre vapeur	Haricots beurre et semoule BIO 		Riz
Produits laitiers au choix		Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Yaourt aromatisé framboise BIO 		Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Desserts au choix	Lacté saveur vanille	Fruit de saison BIO 		Clafoutis pêche pistache 	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour