

Du 05 au 11 mai 2025		NORMAL		SEMAINE 19		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Paupiette de veau sauce tomate			Rôti de dinde sauce soubise			
Courgettes à l'ail		5-mai	Carottes Vichy BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel			
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Concombres ciboulette			Concombres ciboulette			
<b>Bœuf bourguignon</b>			Colin meunière MSC			
Purée		6-mai	Epinards à la crème BIO			
Yaourt local sucré			Yaourt local sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Garniture Paëlla au poulet			<b>Rôti de bœuf à la gardianne</b>			
Riz paëlla		7-mai	Haricots verts persillés			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes râpées au cerfeuil			Carottes râpées au cerfeuil			
Sauté de volaille sauce Vaïana			Côte de porc au jus			
Trio de légumes BIO		8-mai	Boulgour BIO			
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO			
Muffin aux pépites de chocolat			Muffin aux pépites de chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise			Filet de poulet aux épices douces			
Pommes vapeur		9-mai	Céleri braisé			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt fermier citron			Yaourt fermier citron			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de perles HVE au curry			Salade de perles HVE au curry			
Sauté de bœuf sauce dijonnaise			Boules de bœuf sauce tomate			
Haricots verts BIO persillés		10-mai	Spaghettis BIO			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de dinde à la crème			Foies de poulet sauce forestière			
Carottes BIO braisées		11-mai	Purée BIO			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Paris-Brest			Paris-Brest			

**A rendre pour le VENDREDI 25 AVRIL**

Du 05 au 11 mai 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 19		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards	5-mai	Potage du Chef aux épinards				
Salade coleslaw HVE		Salade coleslaw HVE				
Paupiette de veau		Rôti de dinde				
Courgettes		Carottes Vichy BIO				
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature				
Crème dessert caramel	Crème dessert caramel					
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles	6-mai	Soupe tomate vermicelles				
Concombres ciboulette		Concombres ciboulette				
Bœuf bourguignon		Colin meunière MSC				
Purée		Epinards à la crème BIO				
Yaourt local sucré		Yaourt local sucré				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne	7-mai	Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne				
Salade espagnole		Salade espagnole				
Garniture Paëlla au poulet		Rôti de bœuf au jus				
Riz paëlla		Haricots verts persillés				
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits				
Fruit de saison	Fruit de saison					
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon	8-mai	Soupe à l'oignon				
Carottes râpées au cerfeuil		Carottes râpées au cerfeuil				
Sauté de volaille		Côte de porc au jus				
Trio de légumes BIO		Boulgour BIO				
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
Muffin aux pépites de chocolat	Muffin aux pépites de chocolat					
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes	9-mai	Velouté de légumes				
Salade russe		Salade russe				
Filet de hoki MSC		Filet de poulet				
Pommes vapeur		Céleri braisé				
Petit-suisse aromatisé		Petit-suisse aromatisé				
Yaourt fermier citron	Yaourt fermier citron					
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson	10-mai	Soupe au cresson				
Salade de perles HVE au curry		Salade de perles HVE au curry				
Sauté de bœuf		Boules de bœuf				
Haricots verts BIO		Spaghettis BIO				
Yaourt bifidus vanille		Yaourt bifidus vanille				
Fruit de saison	Fruit de saison					
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron	11-mai	Potage du Chef au potiron				
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix				
Emincé de dinde		Foies de poulet				
Carottes BIO braisées		Purée BIO				
Yaourt sucré		Yaourt sucré				
Paris-Brest	Paris-Brest					

**A rendre pour le VENDREDI 25 AVRIL**

Du 05 au 11 mai 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 19		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux épinards			Potage du Chef aux épinards			
Salade coleslaw HVE			Salade coleslaw HVE			
Paupiette de veau sauce tomate			Rôti de dinde sauce soubise			
Courgettes à l'ail	5-mai		Carottes Vichy BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Petits-suisses nature			Petits-suisses nature			
		Mardi			A	B
Soupe tomate vermicelles			Soupe tomate vermicelles			
Concombres ciboulette			Concombres ciboulette			
Bœuf bourguignon	6-mai		Colin meunière MSC			
Purée			Epinards à la crème BIO			
Yaourt local nature			Yaourt local nature			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne			
Salade espagnole			Salade espagnole			
Garniture Paëlla au poulet	7-mai		Rôti de bœuf à la gardianne			
Riz paëlla			Haricots verts persillés			
Tomme noire			Tomme noire			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Jeudi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Carottes râpées au cerfeuil			Carottes râpées au cerfeuil			
Sauté de volaille sauce Vaïana	8-mai		Côte de porc au jus			
Trio de légumes BIO			Boulgour BIO			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Cake chocolat			Cake chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes			Velouté de légumes			
Rillettes			Rillettes			
Filet de hoki MSC sauce hollandaise	9-mai		Filet de poulet aux épices douces			
Pommes vapeur			Céleri braisé			
Edam BIO			Edam BIO			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
		Samedi			A	B
Soupe au cresson			Soupe au cresson			
Salade de perles HVE au curry	10-mai		Salade de perles HVE au curry			
Sauté de bœuf sauce dijonnaise			Boules de bœuf sauce tomate			
Haricots verts BIO persillés			Spaghettis BIO			
Tartare aux noix			Tartare aux noix			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef au potiron			Potage du Chef au potiron			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Emincé de dinde à la crème	11-mai		Foies de poulet sauce forestière			
Carottes BIO braisées			Purée BIO			
Gorgonzola AOP			Gorgonzola AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

*A rendre pour le VENDREDI 25 AVRIL*

<b>Du 05 au 11 mai 2025</b>	<b>VEGETARIEN</b>	<b>SEMAINE 19</b>
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux épinards		5-mai
Salade coleslaw HVE		
Boulettes de lentilles BIO sauce tomate		
Courgettes à l'ail		
Cantal AOP		
Crème dessert caramel		
<b>MARDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		6-mai
Concombres ciboulette		
Galette fromage épinards		
Purée		
Yaourt local sucré		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Soupe de chou-fleur à l'indienne		7-mai
Tomates vinaigrette		
Galette de haricots rouges BIO		
Haricots verts persillés		
Tomme noire		
Fruit de saison		
<b>JEUDI</b>		
Soupe à l'oignon		8-mai
Carottes râpées au cerfeuil		
Pizza au fromage		
Trio de légumes BIO		
Fromage blanc sucré BIO		
Muffin aux pépites de chocolat		
<b> VENDREDI</b>		
Velouté de légumes		9-mai
Salade russe		
Nuggets de blé		
Céleri braisé		
Edam BIO		
Yaourt fermier citron		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe au cresson		10-mai
Salade de perles HVE au curry		
Crousti au fromage		
Haricots verts BIO persillés		
Tartare aux noix		
Fruit de saison		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef au potiron		11-mai
Salade verte aux noix		
Omelette forestière		
Carottes BIO braisées		
Gorgonzola AOP		
Paris-Brest		

***A rendre pour le VENDREDI 25 AVRIL***