

Du 12 au 18 mai 2025		NORMAL		SEMAINE 20		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Côte de porc sauce estragon			Filet de lieu MSC sauce curry			
Panier du jardinier	12-mai		Riz doré			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Salade verte vinaigrette			Salade verte vinaigrette			
Parmentier de canard du Chef			Rôti de porc sauce paprika			
PLAT COMPLET	13-mai		Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade croquante			Salade Croquante			
Sauté de veau sauce Normande			Rissollette de veau			
Pommes vapeur	14-mai		Julienne de légumes BIO			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Liégeois café			Liégeois café			
		Jeudi			A	B
Soupe aux choux du Chef			Soupe aux choux du Chef			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Lasagnes du Chef à la boloquoise			Sauté de bœuf sauce tomate			
Salade verte	15-mai		Tortis HVE			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Cœur coulant au chocolat			Cœur coulant au chocolat			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Radis croc sel			Radis croc sel			
Filet de colin sauce à l'armoricaine			Jambon sauce brune			
Riz de Camarque IGP au paprika	16-mai		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de pommes de terre irlandaise			Salade de pommes de terre irlandaise			
Haché de veau sauce chasseur			Rôti de veau sauce miel			
Navets braisés	17-mai		Purée de patate douce			
Vache qui rit BIO			Vache qui rit BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Langue de bœuf sauce tomate			Œuf dur (local) sauce béchamel			
Coquillettes BIO	18-mai		Epinards à la béchamel			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Gâteau du Chef à la poire			Gâteau du Chef à la poire			

**A rendre pour le VENDREDI 02 MAI**

Du 12 au 18 mai 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 20		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Côte de porc			Filet de lieu MSC			
Panier du jardinier	12-mai		Riz doré			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fromage blanc aux fruits BIO			Fromage blanc aux fruits BIO			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Salade verte vinaigrette			Salade verte vinaigrette			
Parmentier de canard du Chef			Rôti de porc			
PLAT COMPLET	13-mai		Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade croquante			Salade Croquante			
Sauté de veau			Rissollette de veau			
Pommes vapeur	14-mai		Julienne de légumes BIO			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Liégeois café			Liégeois café			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe aux choux du Chef			Soupe aux choux du Chef			
Concombres vinaigrette			Concombres vinaigrette			
Lasagnes du Chef à la bolognaise			Sauté de bœuf			
Salade verte	15-mai		Tortis HVE			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Cœur coulant au chocolat			Cœur coulant au chocolat			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Radis			Radis			
Filet de colin MSC			Jambon au jus			
Riz de Camarque IGP au paprika	16-mai		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de pommes de terre irlandaise			Salade de pommes de terre irlandaise			
Haché de veau			Rôti de veau			
Navets braisés	17-mai		Purée de patate douce			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Langue de bœuf			Œufs durs (local) à la crème			
Coquillettes BIO	18-mai		Epinards à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Gâteau du Chef à la poire			Gâteau du Chef à la poire			

*A rendre pour le VENDREDI 02 MAI*

Du 12 au 18 mai 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 20		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux légumes			Potage du Chef aux légumes			
Tomates mimosa			Tomates mimosa			
Côte de porc sauce estragon			Filet de lieu MSC sauce curry			
Panier du jardinier	12-mai		Riz doré			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Mardi			A	B
Velouté d'asperges			Velouté d'asperges			
Salade verte vinaigrette			Salade verte vinaigrette			
Parmentier de canard du Chef			Rôti de porc sauce paprika			
PLAT COMPLET	13-mai		Poêlée de choux de Bruxelles			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade croquante			Salade Croquante			
Sauté de veau sauce Normande			Rissolette de veau			
Pommes vapeur	14-mai		Julienne de légumes BIO			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Petits-suisse nature			Petits-suisse nature			
		Jeudi			A	B
Soupe aux choux du Chef			Soupe aux choux du Chef			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Lasagnes du Chef à la boloquoise			Sauté de bœuf sauce tomate			
Salade verte	15-mai		Tortis HVE			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Cake framboise			Cake framboise			
		Vendredi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Radis croc sel			Radis croc sel			
Filet de colin sauce à l'armoricaine			Jambon sauce brune			
Riz de Camarque IGP au paprika	16-mai		Bouquetière de légumes BIO à l'ail			
Yaourt nature			Yaourt nature			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de pommes de terre irlandaise			Salade de pommes de terre irlandaise			
Haché de veau sauce chasseur			Rôti de veau sauce miel			
Navets braisés	17-mai		Purée de patate douce			
Vache qui rit BIO			Vache qui rit BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Chou rouge HVE vinaigrette			Chou rouge HVE vinaigrette			
Langue de bœuf sauce tomate			Œuf dur (local) sauce béchamel			
Coquillettes BIO	18-mai		Epinards à la béchamel			
Saint-Nectaire AOP			Saint-Nectaire AOP			
Gâteau du Chef à la poire			Gâteau du Chef à la poire			

*A rendre pour le VENDREDI 02 MAI*

Du 12 au 18 mai 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 20
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef aux légumes		12-mai
Tomates mimosa		
Crêpe au fromage		
Panier du jardinier		
Livarot AOP		
Fromage blanc aux fruits BIO		
<b>MARDI</b>		
Velouté d'asperges		13-mai
Salade verte vinaigrette		
Galette de quinoa à la provençale		
Purée		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		14-mai
Salade croquante		
Tarte aux légumes du soleil		
Riz de Camargue IGP aux oignons		
Cantal AOP		
Liégeois café		
<b>JEUDI</b>		
Soupe aux choux du Chef		15-mai
Concombres vinaigrette		
Lasagnes ricotta épinards		
Salade verte		
Maroilles AOP		
Cœur coulant au chocolat		
<b> VENDREDI</b>		
Velouté à la tomate		16-mai
Radis croc sel		
Crousti au fromage		
Riz de Camargue IGP au paprika		
Yaourt nature		
Fruit de saison		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe minestrone		17-mai
Salade verte emmental		
Falafels		
Navets braisés		
Vache qui rit BIO		
Fruit de saison HVE		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef à la carotte		18-mai
Chou rouge HVE vinaigrette		
Œuf dur (local) sauce béchamel		
Épinards à la béchamel		
Saint-Nectaire AOP		
Gâteau du Chef à la poire		

***A rendre pour le VENDREDI 02 MAI***