

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 30 mars



au

vendredi 3 avril

**lundi 30 mars**

 ~~SALADE COMPOSEE~~  
*Soupe de Vermicelle*  
 SAUCISSES  (VF)  
 PUREE  
 FRUITS AU SIROP

**mardi 31 mars**

 ~~PIZZA~~ *salade verte / pamplemousse*  
 PEPITES DE POISSON *PIZZA*  
~~HARIGOTS VERTS~~   
 CREME-DESSERT *fromage blanc*  
 FRUITS


**mercredi 1 avril**

 ŒUFS DURS   
 ESCALOPE FACON CORDON BLEU (VF)  
 RIZ  
 FROMAGE  
 FRUITS

**jeudi 2 avril** **V**

 CHOUX AU COMTE/ BETTERAVES ROUGES  
 PATES AU GRUYERE (VF)  
 SALADE  
 ILE FLOTTANTE  
 FRUITS

**vendredi 3 avril**

 SURIMI / MACEDOINE  
~~RAVIOLIS DE BŒUF~~ (VF)  
*Pates de poisson*  
~~SALADE~~  
*Haricots verts*  
 DESSERT

VF = viande française V = végétarien  
 UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

V (VF) (V) **v**

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière

J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

S.LEMONNIER.

A.CONORT.

C. GALATAUD

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 20 avril

au

vendredi 24 avril

 **lundi 20 avril**


CHOUX FLEURS VINAIGRETTE /  
MACEDOINE

STEACKS HACHE (VF)

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE

FRUITS

 **mardi 21 avril**


JAMBON / ROSETTE


—EMINGE DE LAPIN *Poulet* (VF)

RIZ

YAOURTS AUX FRUITS

FRUITS

 **mercredi 22 avril**

PIEMONTAISE 

POISSON PANE

CHOUX BROCOLIS

ECLAIRS

FRUITS

 **jeudi 23 avril** **V**

HARICOTS ROUGES MAIS /  
CAROTTES RAPEES

PATES AU GRATIN

SALADE

FROMAGE

FRUITS

 **vendredi 24 avril**

SALADE CŒUR DE BLE/ SALADE  
SCICILIENNE


ROTI DE PORC  


POMME DE TERRE BOULANGERE 


FROMAGE BLANC  

FRUITS

VF = viande française V = végétarien  
UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

**V** (VF) (V) **v**

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière

J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

S.LEMONNIER.

A.CONORT.

C. GALATAUD

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 27 avril

au

vendredi 1 mai



**lundi 27 avril**

TABOULE / SALADE DE RIZ

PAUPIETTES DE DINDE (VF)

CHOUX FLEURS AU JUS

FROMAGE

FRUITS



**mardi 28 avril**

AVOCAT / RADIS

DOS DE LIEU SAUCE POIVRONS

BLE

FROMAGE



FRUITS



**mercredi 29 avril**

JAMBON BLANC

BOULETTES DE BŒUF (VF)

HARICOTS VERTS

FLAN AU CAMEL

FRUITS



**jeudi 30 avril**

TOMATE / CONCOMBRE

TARTIFLETTE



SALADE

COMPOTE



**vendredi 1 mai**

**FERIE**

VF = viande française V = végétarien  
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



(VF) (V)

v

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière

J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

S.LEMONNIER.

A.CONORT.

C. GALATAUD

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU : **lundi 4 mai** au **vendredi 8 mai**

 **lundi 4 mai**

POMME DE TERRE AU THON /  
SALADE DE PATES 

SAUTE DE PORC  (VF)

CAROTTES VICHY 

FROMAGE

FRUITS

 **mardi 5 mai** 

CHOUX FLEURS / ŒUFS DURS 

FONDU

FRITES

SALADE

YAOURTS AUX FRUITS

 **mercredi 6 mai**

CHOUX CHINOIS / RADIS

POISSON PANE

CRUMBLE DE LEGUMES

YAOURTS 

FRUITS

 **jeudi 7 mai**

SALADE COMPOSEE

STEACKS HACHE (VF)

PATES


MOUSSE AU CHOCOLAT


FRUITS


 **vendredi 8 mai**


**FERIE**

VF = viande française V = vegetarien  
UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

 (VF) (V) **v**

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmiere

J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

S.LEMONNIER.

A.CONORT.

C. GALATAUD

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 11 mai

au

vendredi 15 mai



**lundi 11 mai**

ASPERGES / POMELOS

BEIGNET CALAMARS

COQUILLETES

FROMAGE



FRUIT



**mardi 12 mai**

AVOCATS / CREVETTES

ROUGAIL SAUCISSES (VF)

RIZ

GATEAU DES ILES

FRUITS



**mercredi 13 mai**

TOMATES / OEUFS



CROQUE MONSIEUR

(VF)

SALADE

CREME DESSERT



FRUITS



**jeudi 14 mai**

**FERIE**



**vendredi 15 mai**



**FERIE**

VF = viande française  
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FIEURY SIMONPIETRI,

S.LEMONNIER.

A,CONORT

C, GALATEAU,

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 18 mai

au

vendredi 22 mai



**lundi 18 mai**

FEUILLETE

SAUMONETTE

HARICOTS VERTS



TIRAMISU

FRUIT



**mardi 19 mai**

MOUSSE DE FOIE / RILLETES

JAMBON SAUCE MADERE (VF)

SEMOULE

PETITS SUISSES AUX FRUITS

FRUITS



**mercredi 20 mai**

CONCOMBRE / SURIMI

BLANQUETTE DE DINDE (VF)

RIZ

FROMAGE

FRUITS



**jeudi 21 mai**

SALADE DE PATES

ESCALOPE DE DINDE

CHOUX FLEURS BECHAMEL

FROMAGE

SALADE DE FRUITS



**vendredi 22 mai**



CHOUX AU COMTE / CAROTTES  
RAPEES

POMME DE TERRE A LA CREME

SALADE

YAOURTS

FRUITS

VF = viande française  
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FIEURY SIMONPIETRI,

S.LEMONNIER.

A,CONORT

C, GALATEAU,

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

# MENU

SEMAINE DU :

lundi 25 mai

au

vendredi 29 mai



lundi 25 mai

**FERIE**



mardi 26 mai

JAMBON CRU / JAMBON BLANC

POISSON FRITS

PATES

FROMAGE

FRUITS



mercredi 27 mai

ŒUFS DURS / TOMATES

COTES DE PORC (VF)

CRUMBLE DE LEGUMES

PETITS SUISSES

FRUITS



jeudi 28 mai

QUICHE LORRAINE

BŒUF BOURGUIGNON



CAROTTES



FROMAGE

FRUITS



vendredi 29 mai

RADIS / ARTICHAUTS

COUSCOUS POULET MERGUEZ (VF)

SEMOULE

FROMAGE BLANC



FRUITS

VF = viande française

UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien

Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S, LEMONNIER,

A, CONORT

C, GALATEAU,

**Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.**

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.