

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
	13-mai-24	14 mai 2024	15 Mai 2024	16 Mai 2024	17 Mai 2024	18 Mai 2024	19 Mai 2024	
	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Salade de tomate/maïs/poivron Rôti de porc Petits coco Vendéen Yaourt fermier Crumble Menu Equilibre N° 2 Piémontaise Sauté de bœuf à l'ancienne Poêlée de carottes persillées Fromage blanc aux fruits Orange	Menu Equilibre N° 1 Taboulé Poitrine de veau farcie à la crème Céleris branche persillés Kiri Marmelade de pêches Menu Equilibre N° 2 Chou blanc à l'ail Rognons de porc au vin d'Anjou Coquillettes Yaourt saveur fruits Flan pâtissier	Menu Equilibre N° 1 Betteraves rouges vinaigrette Ragout de gésiers aux oignons Pommes vapeur Chèvre Mousse citron Menu Equilibre N° 2 Radis beurre Darne de merlu aux moules Courgette à l'ail Tartare ail et fines herbes Compote pomme framboise	Menu Equilibre N° 1 Oeuf dur mayonnaise Côte de porc aux herbes Purée de carottes Fromage blanc aux fruits Abricots Menu Equilibre N° 2 Céleri rémoulade Rougail saucisses de volaille Riz créole Tomme blanche Crème dessert chocolat	Menu Equilibre N° 1 Concombre à la crème Aiguillettes de poulet à la crème Poêlée Italienne printanière Yaourt aux fruits Donut Menu Equilibre N° 2 Crêpe goût fromage Sauté de porc à la tomate Chou Bruxelles Petit suisse Banane	Menu Equilibre N° 1 Carottes râpées Langue de bœuf aux champignons Poêlée cordiale Camembert Compote bio "maison" Menu Equilibre N° 2 Paté de tête vinaigrette Filet de tilapia sauce oseille Pomme sautées Yaourt nature Petit pot tiramisu	Menu Equilibre N° 1 Duo de jambon Dorade au four sur lit de piperade Pommes noisette Duo de fromages Tarte au chocolat Menu Equilibre N° 2 Salade de thon au riz Camarguais Rôti de bœuf Endives meunières Saint-Nectaire Bavarois fruits rouges	
		Soupe à l'oignons	Potage du jardinier	Crème d'asperges	Potage du chef	veloute champignons	Potage légumes	Poireaux pomme de terre
	ENTREES	Salade Mexicaine Salade de tomate/maïs/poivron Crêpe goût fromage Piémontaise	Fenouil râpé Taboulé Haricots verts vinaigrette Chou blanc à l'ail	Friand Betteraves rouges vinaigrette Salade Marco Polo Radis beurre	Pâté de campagne Oeuf dur mayonnaise Salade Vichy Céleri rémoulade	Timbale marine Concombre à la crème Salade Lorraine Crêpe goût fromage	Salade Océane Carottes râpées Salade de tomates persillées Paté de tête vinaigrette	Râpé de courgettes Duo de jambon Salade de cœur d'artichaud Salade de thon au riz Camarguais
	VIANDES / POISSONS	Beignets de poisson Rôti de porc Sauté de bœuf à l'ancienne Haché de poulet	Escalope de poulet au jus clair Poitrine de veau farcie à la crème Rognons de porc au vin d'Anjou Gratin de poisson	Boudin noir au four Ragout de gésiers aux oignons Darne de merlu aux moules Oeuf dur béchamel	Alouette de bœuf Côte de porc aux herbes Rougail saucisses de volaille Maquereau à la Marocaine	Paupiette du pêcheur Aiguillettes de poulet à la crème Sauté de porc à la tomate Chausson de volaille	Haut de cuisse de poulet rôti Langue de bœuf aux champignons Filet de tilapia sauce oseille Chipolatas au four	Lapin à la moutarde Dorade au four sur lit de piperade Rôti de bœuf Nuggets de poulets
	GARNITURES	Epinards au beurre Petits coco Vendéen Poêlée de carottes persillées Pommes de terre rissolées	Poêlée de céréales Céleris branche persillés Coquillettes Côtes de blettes	Poêlée de poireaux et céleris Pommes vapeur Courgette à l'ail Semoule nature	Spaghettis Purée de carottes Riz créole Dés de céleri rave au jus	Ratatouille Poêlée Italienne printanière Chou Bruxelles Lentilles bio	Riz à la tomate Poêlée cordiale Pomme sautées Chou vert braisé	Poêlée printanière Pommes noisette Endives meunières Tortis
	FROMAGES / LAITAGES	Camembert Yaourt fermier Fromage blanc aux fruits Picon	Petit suisse Kiri Yaourt saveur fruits Emmental	Yaourt nature Chèvre Tartare ail et fines herbes Fromage blanc nature	Fraidou Fromage blanc aux fruits Tomme blanche Yaourt saveur fruits	Gouda Yaourt aux fruits Petit suisse Cotentin	Fromage blanc nature Camembert Yaourt nature Cantafrais	Rondelé fleur de sel Duo de fromages Saint-Nectaire Yaourt saveur fruits
	DESSERTS / FRUITS	Crème dessert praliné Crumble Orange Compote de poires	Pomme Marmelade de pêches Flan pâtissier Liégeois café	Eclair vanille Mousse citron Compote pomme framboise Orange	Compote pommes/bananes Abricots Crème dessert chocolat Gâteau Basque	Flan nappage caramel Donut Banane Compote de pommes/abricots	Poire Compote bio "maison" Petit pot tiramisu Crème dessert praliné	Cocktail de fruits Tarte au chocolat Bavarois fruits rouges Compote pommes/coings

A rendre avant le 06/05/24

SEMAINE N°21

du 20 mai au 26 mai 2024

	LUNDI 20-mai-24	MARDI 21 mai 2024	MERCREDI 22 Mai 2024	JEUDI 23 Mai 2024	VENDREDI 24 Mai 2024	SAMEDI 25 Mai 2024	DIMANCHE 26 Mai 2024
	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>	<i>pain individuel</i> <i>pain de campagne</i>
Repas élaborés par la diététicienne	Menu Equilibre N° 1 Oeuf en gelée au porto Blanquette de dinde à la crème Carottes Vichy Tomme blanche Semoule au lait	Menu Equilibre N° 1 Salade Crétoise Bourguignon Tortis Yaourt fermier Eclair vanille	Menu Equilibre N° 1 Radis Escalope de porc aux herbes Navets Fromage blanc nature Cocktail de fruits au rhum	Menu Equilibre N° 1 Terrine de campagne/cornichon Filet du marché du jour Pommes rissolées Vache qui rit Pomme	Menu Equilibre N° 1 Salade de pommes de terre échalotte Poulet rôti "maison" Poêlée forestière Gouda Liégeois chocolat	Menu Equilibre N° 1 Betteraves rouges Steak haché de veau marchande vin Riz à la Chinoise Yaourt saveur fruits Beignet noisette	Menu Equilibre N° 1 1/2 tomate farcie macédoine Rôti de bœuf au jus clair Pommes dauphine Crottin Charentais Gâteau fête des mères
	Menu Equilibre N° 2 Mortadelle Brandade de poisson XXXX Tartare ail et fines herbes Orange	Menu Equilibre N° 2 Salade Océane Foies de volailles aux oignons Tomate cerises poêlées Camembert Mousse chocolat	Menu Equilibre N° 2 Crêpe goût champignons Merguez grillées Semoule aux légumes Yaourt saveur fruits Tarte au citron	Menu Equilibre N° 2 Salade de pommes de terre/poisson Palette à la Provençale Céleri banche au jus Petit suisse Mouliné pommes/framboises	Menu Equilibre N° 2 Salami Palourdes (clams) au curry Pâtes au beurre Carré frais Abricots	Menu Equilibre N° 2 Carottes râpées Saucisses de volaille à la Provençale Chou fleur cuisiné Bleu Liégeois café	Menu Equilibre N° 2 Rillettes de maquereau Sauté de lièvre au vin d'Anjou Pommes duchesse Morbier Millefeuilles

	Potage du jardinier	Soupe de cresson	Potage du chef	Crème de volaille	Potage légumes	Velouté de tomates	Bisque de poisson
ENTREES	Friand Oeuf en gelée au porto Trio de crudités de printemps Mortadelle	Râpé de fenouil Salade Crétoise Andouille Salade Océane	Cervelas Radis Poireau vinaigrette Crêpe goût champignons	Concombre à la crème Terrine de campagne/cornichon Croustillon Dubarry Salade de pommes de terre/poisson	Terrine de poisson Salade de pommes de terre échalotte Tomate vinaigrette Salami	Chou rouge râpé Betteraves rouges Pâté de foie Carottes râpées	Rillettes du Mans 1/2 tomate farcie macédoine Salade Bretonne Rillettes de maquereau
VIANDES / POISSONS	Courgette farcie Blanquette de dinde à la crème Brandade de poisson Raviolis	Poisson pané Bourguignon Foies de volailles aux oignons Boudin noir	Blanc de volaille Escalope de porc aux herbes Merguez grillées Dame de merlu sauce tomate	Steak haché au poivre Filet du marché du jour Palette à la Provençale Cordon bleu	Crépinette de porc Poulet rôti "maison" Palourdes (clams) au curry Quiche Lorraine	Gratin de poissons Steak haché de veau marchande vin Saucisses de volaille à la Provençale Rognons de porc aux oignons	Sauté de poulet à la crème Rôti de bœuf au jus clair Sauté de lièvre au vin d'Anjou Filet de dorade sauce
GARNITURES	Riz pilaf Carottes Vichy XXXX Salade d'endives	Gratin de côte de blettes Tortis Tomate cerises poêlées Flageolets	Pommes de terre sautées Navets Semoule aux légumes Epinards à la crème	Ratatouille Pommes rissolées Céleri banche au jus Purée de pois cassés	Poêlée de céréales Poêlée forestière Pâtes au beurre Salade	Poêlée de courgettes Riz à la Chinoise Chou fleur cuisiné Pommes vapeur	Poêlée Italienne Pommes dauphine Pommes duchesse Haricots verts
FROMAGES / LAITAGES	Fromage blanc nature Tomme blanche Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Cantadou Yaourt fermier Camembert Petit suisse	Chèvre Fromage blanc nature Yaourt saveur fruits Chanteneige	Yaourt nature Vache qui rit Petit suisse Edam	Petit suisse Gouda Carré frais Yaourt nature	Fraidou Yaourt saveur fruits Bleu Fromage blanc nature	Fromage blanc Crottin Charentais Morbier Kiri
DESSERTS / FRUITS	Compote pommes/framboises Semoule au lait Orange Petit pot pistache	Banane Eclair vanille Mousse chocolat Compote de poires	Crème dessert praliné Cocktail de fruits au rhum Tarte au citron Kiwi	Chou crème Pomme Mouliné pommes/framboises Flan vanille nappage caramel	Compote pommes/pruneaux Liégeois chocolat Abricots Donut au sucre	Poire Beignet noisette Liégeois café Ananas au sirop	Crème dessert caramel Gâteau fête des mères Millefeuilles Compote pommes/coings