




Menu A – SEMAINE 19 du 06 au 12 mai 2024

		LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 08 mai		JEUDI 14 FÉRIÉ		VENDREDI 15		SAMEDI 16 		DIMANCHE 17
ENTREE	H2	PIZZA AU FROMAGE	H1	SALADE TRIOLO	H2	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	H3	SALADE DE LENTILLES	H1	CÈLERI RÉMOULADE	H3	 CHARCUTE -RIE	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2 	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	*TRIPES A LA MODE DE CAEN*	V1 	POISSON EN SAUCE	V2	*CERVELAS ALSACIENNE SAUCE AU BLEU*	V2	POULET CITRON MIEL
ACCOMPAGNEMENT	L2 	CAROTTES	L1	POMMES NOISETTE	L3	CÈLERI CRÈME	L1	PLAT COMPLET	L1	PATES	L2	CHOU-ROUTE POMMES DE TERRE	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS
FROMAGE	F	BRIE 	F	YAOURT NATURE SUCRÉ	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1 	MOULÉ FINES HERBES	F	BLEU DOUCEUR 	F	TOMME NOIRE 
DESSERT	D1	COMPOTE POMME ABRICOT	D1	MADELEINE	D1	MAESTRO CHOCOLAT 	D1	FRUIT	D1	FLAN VANILLE	D1	TARTE AUX ABRICOTS	D1	PÊCHE AU SIROP

TRIPES A LA MODE DE CAEN : tripes, pdt, carottes, oignon, sauce tomate, vin blanc

SALADE TRIOLO : chou rouge et chou blanc, cèleri râpé, vinaigrette

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE : champignons, sauce tomate, oignon

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 19 du 06 au 12 mai 2024



		LUNDI 06		MARDI 07		MERCREDI 8 mai		JEUDI 09 FÉRIÉ		VENDREDI 10		SAMEDI 11		DIMANCHE 12
ENTREE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE	H2	TABOULÉ	H1	BETTERAVES EN SALADE	H2	SURIMI MAYONNAISE	H2	SALADE DE RIZ	H1	SALADE FANTAISIE	H1	DUO DE HARICOTS
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	GOULASH DE BŒUF 	V1	POULET ROTI	V2	*COLOMBO DE PORC*	V2	TARTE THON TOMATE	V2	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	V1	MARMITE DE POISSON 	V1	POMME DE TERRE FARCIE ET RATATOUIL LE
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L3	HARICOTS BEURRE	L1	POMMES GRENAILLES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	CHOU FLEUR SAUCE AURORE 	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	BRIE 	F	YAOURT SUCRÉ 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	MOULÉ AUX FINES HERBES 	F	BLEU DOUCEUR 	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	COMPOTE POMME ABRICOTS	D1	MADELEINE	D1	MAESTRO CHOCOLAT	D1	FRUIT	D2	FLAN VANILLE	D1	TARTE AUX ABRICOTS	D1	PÊCHE AU SIROP

GOULASH DE BŒUF : sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

* : Plat contenant de la viande de porc

COLOMBO DE PORC : sauté de porc, curry, oignon, poivron, crème

CHOU FLEUR SAUCE AURORE : chou fleur, bechamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade

MARMITE DE POISSON : pdt, poisson blanc, moules, champignons, jus de citron, crème –

SALADE FANTAISIE : carottes, pommes, raisins secs, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air



Menu A - SEMAINE 20 du 13 au 19 mai 2024



		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H1	CHOU ROUGE SUCRE SALÉ	H3	ŒUF DUR SCE COCKTAIL	H3	*SALADE DE CERVELAS*	H3	*ROSETTE*	H2	SALADE DE RIZ	H1	ANTI-PASTI	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	SAUTE DE BŒUF EN SAUCE	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	*QUICHE*	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	POISSON EN SAUCE	V1	LASAGNES MAISON	V1	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	L2	LENTILLES	L2	COURGETTES	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L1	POMMES VAPEUR	L2	GARNITURE CATALANE	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	ST PAULIN	F	BRIE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D1	MARBRÉ CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	D1	ANANAS AU SIROP

RISOTTO GALICIENNE : riz, calamars, poivron, chorizo, parmesan, curcuma

SALADE DE CERVELAS : pdt, tronçons de cervelas, cornichon, vinaigrette

CHOU ROUGE SUCRE SALE : chou rouge râpé, miel, vinaigrette

SALADE ATURINE : germes de soja, poivron, pomme, céleri

ANTI-PASTI : courgettes, tomate, artichaut, basilic, olive verte

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



Menu B - SEMAINE 20 du 13 au 19 mai 2024



		LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17		SAMEDI 18		DIMANCHE 19
ENTREE	H2	SALADE DE BLÉ	H1	SALADE TRIOLO	H1	SALADE DE MAÏS	H1	CAROTTES RAPÉES	H3	SALADE DE LENTILLES	H3	CHARCU-TERIE	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	ROTI DE DINDE	V2	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	*PATES CARBONARA*	V3	MITONNÉE DE CŒUR DE BOEUF	V2	*SAUCISSON LYONNAIS*	V3	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	L2	CAROTTES PERSILLÉES	L1	POMMES SAUTÉES	L1	PURÉE	L2	PLAT COMPLET	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L2	BOULGOUR	L2	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS
FROMAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	D1	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	ST PAULIN	F	BRIE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	YAOURT SUCRÉ	D2	COMPOTE	D1	FRUIT	D1	MARBRÉ CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	D1	ANANAS AU SIROP

POCHOUSE : filet de poisson, vin rouge, brunoise de légumes

SAUCISSON LYONNAIS : saucisson à l'ail, sauce à la moutarde

CHOU VERT AUX LARDONS : chou vert, lardons fumés, vinaigrette

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)






* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



Menu A - SEMAINE 21 du 20 au 26 mai 2024



		LUNDI 20 FÉRIÉ		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H3	FEUILLETÉ AU FROMAGE	H1	SALADE DE BETTERAVES	H2	SALADE DE POIS ORIENTALE	H3	RADIS BEURRE	H3	LINGOTS AUX HARENGS	H3	CHARCUTE-RIE	H2	SALADE BOHEMIEN-NE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE		POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ROTI DE DINDE EN SAUCE	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	BŒUF FOYOT 	V1	POISSON CUISINÉ 	V1	*PAIN DE VIANDE MAISON*	V1	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V2	POT AU FEU 
ACCOMPAGNEMENT 	L2	GARNITURE TROIS LÉGUMES	L2	PETITS POIS	L2	BROCOLIS	L1	PATES	L3	SALSIFIS	L1	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE/ LAITAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX	F	YAOURT SUCRÉ	F	CARRÉ FRAIS 	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO CAFÉ	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D1	PARIS BREST	D1	PÈCHE AU SIROP	D1	RIZ AU LAIT

BŒUF FOYOT : sauté de bœuf, estragon, oignon

PAIN DE VIANDE : viande hachée de bœuf et porc, œufs, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

SALADE DE POIS ORIENTALE : petits pois et pois chiche, tomate, cumin, curry, vinaigrette













GARNITURE TROIS LEGUMES : pdt, carottes, haricots verts, beurre lié

SALADE BOHEMIENNE : concombre, tomate, olives, câpres

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 21 du 20 au 26 mai 2024

		LUNDI 20 FÉRIÉ		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24		SAMEDI 25		DIMANCHE 26
ENTREE	H1	MACÉDOINE MAYONNAISE 	H3	*ROSETTE* 	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	*MORTA- DELLE*	H2	NEM AU POULET	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	H1	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V3	*CRÉPINETTE DE PORC* 	V3	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	TAJINE DE BŒUF	V2	*RIZ CANTONNAIS * 	V3	GRATIN OCÉANE 	V1	*CASSOULET *
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	L3	RATATOUILLE	L1	POMMES VAPEUR	L2	PLAT COMPLET	L2	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/ LAITAGE	F	TOMME BLANCHE 	F	CAMEMBERT 	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	YAOURT SUCRÉ 	D1	CARRÉ FRAIS 	F	BRIE 	F	BLEU DOUCEUR
DESSERT	D1	MAESTRO CAFÉ	D1	MOUSSE CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	MOELLEUX FOURRÉ POMME	D2	PARIS BREST	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	RIZ AU LAIT

SALADE BLANCHE : pousse de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

GRATIN OCEANE : pdt, poisson blanc, saumon fumé, crevettes, poireau, crème

*CASSOULET * : flageolets, pdt, saucisse de Toulouse, oignons, lardons, carottes, bouillon de légumes



Œufs de poules élevées en plein air

TAJINE AU BŒUF : boules de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

RIZ CANTONNAIS : riz, œufs, jambon, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 22 du 27 au 02 juin 2024



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H3	SALADE POMMES DE TERRE	H1	MASCARADE DE CRUDITÉS	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	*MORTADELLE*	H1	TOMATE EN SALADE	H1	SALADE AUTOMNALE	H2	*SALADE DE MUSEAU*
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	POULET ROTI	V2	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V2	POISSON MEUNIÈRE	V1	OMELETTE	V3	*CERVELAS À L'ALSACIENNE*	V2	LANGUE DE BŒUF CUISINÉE
ACCOMPAGNEMENT	L2	HARICOTS BEURRE	L1	POMMES DE TERRE GRENAILLES	L3	CHOU FLEUR PERSILLÉ	L1	RIZ	L2	POMMES VAPEUR	L2	GRATIN DAUPHINOIS	L3	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	F	ST PAULIN	F	BLEU DOUCEUR	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	MOELLEUX CHOCOLAT	F	GOUDA	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	FRUIT	D1	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	SEMOULE CONDÉ

CERVELAS A L'ALSACIENNE : cervelas alsacien

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge, chou blanc, carottes râpées, vinaigrette

SEMOULE CONDE : semoule au lait, fruits au sirop

SALADE AUTOMNALE : cèleri râpé, pomme fruit, noix, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air















Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Menu B - SE 22 du 27 au 02 juin 2024



		LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30		VENDREDI 31		SAMEDI 01		DIMANCHE 02
ENTREE	H1	SALADE AUX AGRUMES	H3	*FRIAND VIANDE*	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1	RADIS BEURRE	H 3	CAKE POIRE ET BLEU	H3	CHARCU-TERIE 	H1	POIREAU VINAI-GRETTE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H 4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V3	BŒUF FARIGOULETTE	V 2	CORDON BLEU	V1	AXOA	V1	PAUPIETTE DE SAUMON ET SA SAUCE
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L2	CAROTTES 	L1	BLÉ	L3	HARICOTS VERTS 	L3	EPINARS CREME 	L1	PLAT COMPLET	L1	P  TA CROUX CAROTTES
FROMAGE	F	ST PAULIN 	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	MOELLEUX CHOCOLAT	F	GOUDA	F	TOMME BLANCHE 
DESSERT	D1	MAESTRO VANILLE	D1	FRUIT	D1	FRUIT 	D1	FROMAGE BLANC CAMPAGNE 	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	PATISSERIE	D1	SEMOULE CONDÉ

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE : sauté de bœuf, sauce tomate, piment, olive, thym

SEMOULE CONDE : semoule au lait, fruits au sirop

SALADE AUX AGRUMES : quartiers de pamplemousse, tomate, maïs, cœurs de palmier, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



œufs de poules élevées en plein air

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 23 du 03 au 09 juin 2024

		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H2	SALADE DE BLÉ	H2	SALADE DE PATES	H1	RADIS BEURRE	H2	TABOULÉ	H3	CHARCUTE -RIE	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V2	TARTE TROIS FROMAGES	V2	*TORTILLA ESPAGNOLE* MAISON	V1	VEAU EN SAUCE	V2	*ANDOUILLETTE*	V1	*FEIJOADA*
ACCOMPAGNEMENT	L1	POMMES SAUTÉES	L2	COURGETTES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	PLAT COMPLET	L2	SALSIFIS PERSILLÉS	L1	HARICOTS BLANCS	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	CARRÉ FRAIS	D1	FROMAGE BLANC SUCRÉ	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	BRIE	F	GOUDA
DESSERT	D1	CREME DESSERT CHOCOLAT	D1	FRUIT		COUPELLE CRÈME DE MARRONS	D1	YAOURT FERMIER	D1	BLANC MANGER	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	CRÈME PATISSIERE AUX FRUITS

BLANC MANGER : raisins secs, rhum, sucre, lait, coco râpée, fleur de maïs FEIJOADA : haricots blancs et rouges, chorizo, saucisson à l'ail, oignons, carottes, sauce tomate

TORTILLA ESPAGNOLE : pdt, œuf, chorizo, poivrons, oignons



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 23 du 03 au 09 juin 2024



		LUNDI 03		MARDI 04		MERCREDI 05		JEUDI 06		VENDREDI 07		SAMEDI 08		DIMANCHE 09
ENTREE	H2	FRIAND FROMAGE	H1	CHOU COLESLAW	H1	TOMATES EN SALADE	H3	PATÉ DE CAMPAGNE	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE	H2	HOUMOUS	H2	SARDINES POMMES DE TERRE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V1	*ROTI DE PORC*	V3	POISSON CUISINÉ	V2	ROTI DE DINDE	V1	ÉGRÈNE DE BŒUF A LA GRECQUE	V3	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU DE BRUXELLES	L1	PETITS POIS	L1	BLÉ	L1	SEMOULE	L1	POMMES VAPEUR	L2	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE	L3	BATONNIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	CARRÉ FRAIS	F	FROMAGE BLANC SUCRÉ	F	FROMAGE	F	BLEU DOUCEUR	F	BRIE	F	GOUDA
DESSERT	D1	CREME DESSERT CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	COUPELLE DE CRÈME DE MARRONS	D1	YAOURT FERMIER	D1	BLANC MANGER	D1	PÊCHE AU SIROP	D1	CRÈME PATISSIERE AUX FRUITS

HOUMOUS : pois chiche, lentilles, huile, ail, cumin, oignon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE : pdt, poireaux, oignon, béchamel, crème, ail persil, muscade

EGRENE DE BŒUF A LA GRECQUE : émincé de bœuf, tomate, oignon, olive noire

SALADE BLANCHE : germe de soja, cèleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise



Eufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 24 du 10 au 16 juin 2024



		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H2	SALADE DE RIZ	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	MACÉDOINE VINAIGRETTE		MELON		*PÂTE DE CAMPAGNE*	H1	RADIS CAROTTES	H2	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE		POTAGE		POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	ROTI DE DINDE	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V3	OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE		PAËLLA AU POULET		*TOULOUSE EN CURRY WÜRST*	V1	MARMITE DE CALAMARS	V3	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	L2	POÉLÉE DE LÉGUMES	L1	POMMES RISSOLÉES	L1	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS		PLAT COMPLET		GARNITURE GEMÜSE	L1	PLAT COMPLET	L3	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX		MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	F	BLEU DOUCEUR		FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	LAITAGE	D1	CRÈME CHOCOLAT		FRUIT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

TOULOUSE EN CURRY WÜRST : saucisse de Toulouse, sauce curry, gingembre, sucre, tomate, oignon

Œufs de poules élevées en plein air

CANARD PERLE A L'ORANGE : effilochée de canard, boulgour, jus d'orange, orange, oignons

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, vin blanc, fumet de poisson, sauce tomate, crème, ail, persil GARNITURE GEMÜSE : pdt, chou-fleur, carottes, bouillon

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 24 DU 10 AU 16 JUIN 2024



		LUNDI 10		MARDI 11		MERCREDI 12		JEUDI 13		VENDREDI 14		SAMEDI 15		DIMANCHE 16
ENTREE	H1	DUO DE CRUDITÉS	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H3	SALADE DU PÊCHEUR	H1	TOMATES EN SALADE	H3	CHARCUTERIE	H1	SALADE ATURINE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	*QUICHE*	V1	POISSON CUISINÉ	V2	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	V2	*BOUDIN BLANC*	V1	CHOU-CROUTE DE LA MER
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L2	CHOU FLEUR	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	BROCOLIS BÉCHAMEL	L2	CAROTTES	L2	PURÉE ET POMME	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE	F	MOULÉ AUX NOIX		CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	FROMAGE	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	F	TOMME NOIRE
DESSERT	D1	MOSAÏQUE DE FRUITS	D1	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	D1	CRÈME CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT AROMATISÉ	D1	PÂTISSERIE	D1	RIZ AU LAIT MAISON

SALADE ATURINE : pousses soja, poivrons, pommes, persil, vinaigrette

CHOUROUTE DE LA MER : choucroute, poisson blanc, saumon, moules, crevettes, oignon, pdt, vin blanc, ail, baies de genièvre, bière

SALADE DU PECHEUR : pdt, thon, cornichon, olive, ail, persil, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 25 du 17 au 23 juin 2024



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 20		VENDREDI 21		SAMEDI 22		DIMANCHE 23
ENTREE	H2	FRIAND FROMAGE	H1	SALADE DE MAÏS	H3	*MORTADELLE *	H1	RADIS BEURRE	H2	SALADE DE PATES	H3	CHARCUTERIE	H1	CAROTTES A LA MAROCAINES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V1	*SAUCISSE CUISINÉE*	V1	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	V2	CHOU FARCI	V1	SAUTÉ DE VEAU CUISINÉ	V2	RETOUR DE PÊCHE	V2	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	L3	HARICOTS BEURRE	L1	POMME GRENAILLES	L3	POÉLÉE DE LÉGUMES	L2	PLAT COMPLET	L2	CÈLERI CRÈME	L2	BOULGOUR	L2	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR	F	CARRÉ FRAIS	F	GOUDA	D1	FROMAGE	F	BRIE	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	FRUIT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	CRÈME CAFÉ	D1	SEMOULE AU LAIT

CAROTTES A LA MAROCAINE : carottes rondelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine

CAPONATINE D'AUBERGINES : aubergines, câpres, tomate, oignon, cèleri branche

CHOU FARCI : chou, farce à base de viande de bœuf et de dinde, pdt, légumes ratatouille

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Ceufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 25 du 17 au 23 juin 2024



		LUNDI 17		MARDI 18		MERCREDI 19		JEUDI 21		VENDREDI 22		SAMEDI 23		DIMANCHE 24
ENTREE	H1	SALADE TRIOLO	H2	TABOULÉ	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H2	SALADE CORAIL 	H1	CONCOMBRE À LA GRECQUE	H1	SALADE SOJA MAÏS	H3	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*CRÉPINETTE DE PORC* 	V2	POULET ROTI	V2	TARTE AUX POIREAUX	V1	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	BLANQUETTE DE POISSON 	V1	NOUILLES DES MANDARINS	V3	POISSON AU FOUR
ACCOMPAGNEMENT	L1	LENTILLES	L3	HARICOTS PLATS PROVENCALE	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L3	FARANDOLE DE LÉGUMES	L1	SEMOULE	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE/LAITAGE	F	CAMEMBERT	F	BLEU DOUCEUR 	F	CARRÉ FRAIS 	F	GOUDA	D1	FROMAGE 	F	BRIE 	F	ST PAULIN
DESSERT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	D1	FRUIT	D1	TARTE AUX POMMES	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D1	CRÈME CAFÉ	D1	SEMOULE AU LAIT

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, céleri râpé, vinaigrette

SALADE BLANCHE : pousse de soja, céleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

NOUILLES DES MANDARINS : pâtes, sauce soja, émincé de poulet, sweet chili sauce, mélange légumes chinois, sésame

BLANQUETTE DE POISSON : filet de poisson, sauce crème, champignons

SALADE CORAIL : pdt, surimi, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc


















Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 26 du 24 au 30 juin 2024

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENDREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H2 	ŒUF DUR MAYONNAISE	H2	SALADE DE BLÉ	H2	TABOULÉ	H1	TOMATES EN SALADE	H1	BETTERAVES EN SALADE 	H1	ANTI -PASTI	H2	*CHOU VERT AUX LARDONS*
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2 	SAUTÉ DE DINE CUISINÉ	V1 	HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE	V2	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	V1 	AIGUILLETES DE SAUMON MENIERE	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	PARMENTIER DE CANARD 	V3	MITONNÉ DE COEUR DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR	L1	POMME RISSOLÉES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L1	RIZ	L1	SEMOULE	L1	PLAT COMPLET	L3	SALSIFIS
FROMAGE/LAITAGE	F	GOUDA 	F	CARRÉ FRAIS 	F	CAMEMBERT 	F	FROMAGE 	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	F	ST PAULIN 	F	TOMME BLA NCHE 
DESSERT	D1	FLAN VANILLE	D1	COMPOTE BISCUIT	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ 	D1	FRUIT	D2	MOELLEUX CITRON	D1	PATISSERIE	D1	RIZ AU LAIT

PARMENTIER DE CANARD : effilochée de canard, pdt, lait, oignon, carottes, ail, bouillon, fines herbes
CHOU VERT AUX LARDONS : chou vert, lardons fumés, vinaigrette

ANTI-PASTI : courgettes, tomate, artichaut, basilic, olive verte

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc





Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 26 du 24 au 30 juin 2024

		LUNDI 24		MARDI 25		MERCREDI 26		JEUDI 27		VENREDI 28		SAMEDI 29		DIMANCHE 30
ENTREE	H1	SALADE DE MAÏS	H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	H1	CONCOMBRE EN SALADE	H2	SALADE PIÉMONTAISE DE VOLAILLE	H2	*MORTADELLE *	H3	 CHARCUTERIE	H1	RADIS CAROTTES
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	V2	ÉMINCÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	V1	*ROTI DE PORC*	V2	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V3	 POISSON MEUNIÈRE	V1	*FREGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	L1	PETITS POIS	L2	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	L1	POMMES VAPEUR	L2	CAROTTES	L3	HARICOTS VERTS	L2	CAPONATINE DE COURGETTE	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	GOUDA	F	CARRÉ FRAIS	F	CAMEMBERT	F	FROMAGE	D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS	F	ST PAULIN	F	TOMME BLANCHE
DESSERT	D1	FLAN VANILLE	D1	COMPOTE BISCUIT	D1	YAOURT SUCRÉ	D1	FRUIT	D2	MOELLEUX CITRON	D1	PÂTISSERIE	D1	RIZ AU LAIT

CAPONATINE DE COURGETTES : courgettes, cèleri, câpres, olives noires, origan, sauce tomate

FREGOLA DE PORC : émincé de porc, chou blanc, pâtes perles, carottes, cannelle, sauce tomate

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc















Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 27 du 01 au 07 juillet 2024



		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H1	CHOU COLESLAW	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE LENTILLES	H1	CRUDITÉS RAPÉES	H3	 CHARCUTERIE	H2	SARDINES POMMES DE TERRE
POTAGE MAISON	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V2	SAUTÉ DE VEAU EN SAUCE	V1	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	V2	*CROQUE MONSIEUR*	V1	*ROTI DE PORC*	V2	*TORTILLA ESPAGNOLE*	V2	 *ANDOULLETTE*	V3	 PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	L1	FLAGEOLETS	L2	COURGETTES	L2	PLAT COMPLET + SALADE	L2	CAROTTES	L2	PLAT COMPLET	L2	POLENTA AUX CAROTTES	L3	BATONNIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE/LAITAGE	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	CARRÉ FRAIS 	F	ST PAULIN 	F	FROMAGE 	D1	CAMEMBERT 	F	BRIE 	F	GOUDA 
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D1	GATEAU BASQUE 	D1	FRUIT AU SIROP	D1	CRÈME DESSERT RHUM RAISINS

TORTILLA ESPAGNOLE : pdt, œuf, chorizo, poivrons, oignons

PAUPIETTE DU PECHEUR : paupiette à base de poisson, brocolis, crème

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc
























Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 27 du 01 au 07 juillet 2024

		LUNDI 01		MARDI 02		MERCREDI 03		JEUDI 04		VENDREDI 05		SAMEDI 06		DIMANCHE 07
ENTREE	H2	ŒUF DUR MAYONNAISE  	H1	BETTERAVES EN SALADE  	H1	CAROTTES RAPÉES	H1	CONCOMBRE VINAIGRETTE	H3	*PÂTÉ DE CAMPAGNE* 	H2	TOMATE MOZZA- RELLA	H1	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
POTAGE MAISON 	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE	H4	POTAGE
PLAT	V1	POULET ROTI	V2	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE* 	V1	*SAUCISSE CUISINÉE* 	V2	BOULES DE BŒUF A L'ITALIENNE 	V3	POISSON CUISINÉ 	V1	JAMBALAYA 	1	BŒUF CAROTTES 
ACCOMPAGNEMENT	L3	CHOU FLEUR  	L1	POMMES GRENAILLES	L1	PUREE	L1	SEMOULE	L1	POMMES VAPEUR	L1	PLAT COMPLET	L1	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	F	MOULÉ AUX NOIX 	F	CARRÉ FRAIS 	F	ST PAULIN 	F	FROMAGE 	D1	CAMEMBERT 	F	BRIE 	F	GOUDA
DESSERT	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	COMPOTE	D1	YAOURT AROMATISÉ 	D1	FRUIT	D1	GATEAU BASQUE	D1	FRUIT AU SIROP	D1	CRÈME DESSERT RHUM RAISINS

JAMBALAYA : riz, crevettes, noix de coco, curcuma, petits légumes

BŒUF CAROTTES : sauté de bœuf, pdt, carottes, oignon, ail, herbes de Provence

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement