

## Menus de la semaine du 6 AU 12 MAI 2026 (semaine 19)

NOM :

PRÉNOM :

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI	
NOMBRE	06/05/2026	NOMBRE	07/05/2026	NOMBRE	08/05/2026	NOMBRE	09/05/2026	NOMBRE	10/05/2026	NOMBRE	11/05/2026	NOMBRE	12/05/2026
Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage		Potage	
	Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour		Potage du jour
Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre		Choix Hors d'œuvre	
	Céleri rémoulade		Champignons crus (local) à la crème d'ail citronnée		Salade verte aux œufs, dés de volaille et persil		Carottes râpées vinaigrette aux graines de tournesol torréfiées		Macédoine aux dés d'épaule de porc		Boullgour aux dés de mimolette, petits légumes vinaigrette au cumin		Friand au fromage
	Rillettes de maquereaux * à l'aneth		Taboulé		Salade de riz (tomate, maïs, olive)		Salade de pâtes au thon, poivron et huile d'olive		Terrine de poissons * sauce cocktail		Salade de maïs (poivron, concombre, oignon, persil)		Chou fleur persillé
	Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur		Œuf dur
	Saucisson sec		Rillettes		Mortadelle		Houmous *		Saucisson à l'ail nature		Terrine de campagne		Cervelas
Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat		Choix Plat	
	Pennes au pesto vert, courgette, petits pois, mozzarella et basilic * (plat complet)		Filet de colin à la crème de ciboulette *		Moules à la crème de curry *		Curry de pois chiches (local), épinards, champignons (local), raisins secs et riz blanc BIO * (plat complet)		Fricassée de coq au cognac *		Rissollette de veau sauce tomate		Poisson meunière et quartier de citron
	Paupiette de dinde grillée à l'huile d'olive *		Chorizo grillé (local)		Sauté de porc aux herbes de provence *		Escalope de dinde sauce aigre douce *		Quenelles de veau aux champignons (local)		Andouillette grillée à la moutarde à l'ancienne		Pilons de poulet grillée aux épices tandoori
	Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché		Steak haché
	Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre		Jambon blanc petit beurre
Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume		Choix Légume	
	Pennes		Purée		Boullgour aux petits légumes		Riz blanc BIO		Pommes vapeur persillées		Coquillettes		Gnocchis à l'ail et persil
	Poêlée de chou fleur		Poêlée de courgettes fraîches sautées à l'ail		Epinards à la crème		Haricots verts extra fins sautés		Poêlée d'artichauts aux oignons rouges		Poêlée de brocolis		Haricots beurre très fins sautés
	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte
Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage		Choix laitage	
	Saint Paulin		Camembert		Edam		Chèvre au lait pasteurisé		Tomme blanche		Bleu		Cantal
	Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier		Yaourt nature fermier
	Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier		Yaourt aux fruits fermier
Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert		Choix Dessert	
	Crème renversée		Mousse pralinée		Ile flottante *		Tropézienne		Panna cotta * au coulis de fruits jaunes		Crème dessert chocolat		Crêpe à la confiture de fraise
	Dés de pêches au sirop		Marmelade d'abricots		Mandarines au sirop		Salade de mirabelles		Poire Belle Hélène		Quetsches au sirop		Ananas au bigarreaux
	Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes		Compote de pommes
	Orange		Kiwi		Banane		Pomme BIO (local)		Orange		Kiwi		Banane

Légende:

Plats déconseillés "SANS SEL"

Plats déconseillés "DIABETIQUE"

PLATS COMPLETS (en gras), il ne doit pas être commandé de légumes

\* : Plats élaborés par nos cuisiniers dans notre cuisine centrale

PLAT SANS VIANDE NI POISSON (en vert)