


















LUNDI	<p> Salade de coquillettes BIO brunoise et sauce fromage blanc</p> <p>Emincé de dinde mariné</p> <p> Courgettes BIO béchamel</p> <p> Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MARDI	<p>Salade verte vinaigrette aux fruits rouges</p> <p>Sauté d'agneau au paprika</p> <p>Riz pilaf</p> <p> Yaourt nature BIO </p> <p> Quatre quarts vanille</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MERCREDI 1er mai férié	<p>Salade de pommes de terre parmentière</p> <p>Sauté d'agneau sauce navarin</p> <p> Haricots verts</p> <p>Langres</p> <p>Entremet café</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
JEUDI	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous (plat complet)</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la pêche </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
VENDREDI	<p> Saucisson sec (GAEC BUTIN) &amp; cornichons</p> <p>SP : <i>Roulade de volaille</i></p> <p>Colin au crumble de pain d'épices</p> <p>Purée de brocoli et pommes de terre BIO</p> <p>Tome blanche</p> <p> Fruit de saison BIO </p> <p></p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
SAMEDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Flageolets</p> <p>Roquefort</p> <p>Flan vanille nappage caramel</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Lapin à la moutarde</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Paris Brest </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

## DEJEUNER

## DINER

<b>LUNDI</b>	Radis sauce enrobante échalote Sauté de poulet basquaise Rôstis de légumes Fromage blanc nature BIO et sucre Soupe de fraises	Potage  Fromage Dessert
<b>MARDI</b>	Betteraves rouges vinaigrette Boeuf bourguignon BIO Carottes BIO persillées Ortolan Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
<b>MERCREDI</b> 8 mai férié	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de Hoki à l'oseille Purée de pommes de terre BIO Chaource Eclair au chocolat	Potage  Fromage Dessert
<b>JEUDI</b> Ascension	Tomates vinaigrette Sauté d'agneau sauce normande Coquillettes BIO Emmental Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>VENDREDI</b>	Salade de riz à la catalane Filet de merlu provençale Ratatouille Cantal Far Breton	Potage  Fromage Dessert
<b>SAMEDI</b>	Pâté en croûte et cornichons (SP : <i>pâté de volaille</i> ) Aile de raie aux câpres Emincé de poireaux à la crème Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>DIMANCHE</b>	Salade verte vinaigrette Boudin noir aux deux pommes Fourme d'Ambert Tarte au citron	Potage  Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

<b>LUNDI</b>	<p> Salade coleslaw BIO</p> <p>Filet de lieu noir ciboulette</p> <p> Chou-fleur BIO béchamel</p> <p>Emmental</p> <p> Crème dessert BIO chocolat </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b>MARDI</b>	<p>Terrine de légumes sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>Chipolatas (GAEC BUTIN)</p> <p>SP : <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>  Conchiglies BIO</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b>MERCREDI</b>	<p> Taboulé BIO</p> <p>Blanquette de veau</p> <p> Courgettes BIO béchamel</p> <p> Fromage blanc BIO nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b>JEUDI</b> La mi-temps des gourmands	<p>Concombre et mozzarella vinaigrette</p> <p>Steak haché et Ketchup maison</p> <p>Frites</p> <p> Langres</p> <p> Cake pomme tatin</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Rillettes de maquereaux</p> <p> Omelette BIO</p> <p>Riz aux petits pois</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à l'abricot </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b>SAMEDI</b>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Côte de porc sauce forestière (SP : <i>volaille</i>)</p> <p>Macaroni</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
<b>DIMANCHE</b>	<p>Rosette &amp; cornichons (SP : <i>roulade volaille</i>)</p> <p>Cuisse de pintade au jus</p> <p>Navets à la crème</p> <p>Camembert</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



# Semaine du 20 au 26 mai 2024



## DEJEUNER

## DINER

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> Pentecôte	Poireaux vinaigrette Filet de merlu sauce citron Semoule Fromage blanc nature Salade de fruits	Potage  Fromage Dessert
<b>MARDI</b>	Salade de riz à la catalane Poulet rôti au jus Jardinière de légumes BIO Chaurce Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
<b>MERCREDI</b>	Tomate vinaigrette Sauté de bœuf au jus Brocolis BIO béchamel Saint-Paulin Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>JEUDI</b>	Salade Iceberg vinaigrette agrume Coquillettes BIO de la mer (moules, julienne de légumes, crème, curry) Cantal Gaufre	Potage  Fromage Dessert
<b> VENDREDI</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de veau BIO sauce lyonnaise Blé BIO aux petits légumes Tome blanche Crème dessert BIO vanille	Potage  Fromage Dessert
<b>SAMEDI</b>	Friand au fromage Filet de Hoki à l'estragon Haricots verts Faisselle nature Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>DIMANCHE</b>	Concombre vinaigrette Boeuf mode Pommes de terre persillées Roquefort Forêt-Noire	Potage  Fromage Dessert











Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	<p> Salade de fusillis BIO à la parisienne</p> <p>Sauté de dinde sauce charcutière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la fraise</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MARDI	<p>Melon </p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MERCREDI	<p> Taboulé BIO</p> <p> Sté de bœuf sauce tomate</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage blanc BIO nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
JEUDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet sauce hongroise</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Brie</p> <p>Panna cotta coulis de fruits rouges </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
VENDREDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de colin sauce aurore</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
SAMEDI	<p> Salade verte vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux pruneaux</p> <p>Cocos blancs</p> <p>Emmental</p> <p>Entremet café</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Oeuf mimosa</p> <p>Crêpinette de porc (SP : volaille)</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

 Produits issus de l'agriculture biologique  Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



# Semaine du 03 au 09 Juin 2024



## DEJEUNER

## DINER

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette  Sauté de porc sauce provençale SP : sauté de poulet  Lentilles BIO   Yaourt BIO nature et sucre   Salade de fruits </p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade de pommes de terre parmentière Sauté d'agneau sauce tomate Poêlée de légumes Saint-Nectaire   Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MERCREDI REPAS FROID</b>	<p> Concombre vinaigrette  Viande froide et mayonnaise Taboulé BIO Délice de Bourgogne   Crème dessert BIO vanille </p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>JEUDI Journée de l'environnement</b>	<p> Salade Iceberg vinaigrette caramel   Sauté de bœuf BIO bourguignon   Coquillettes BIO Emmental  Fruit de saison</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>VENDREDI</b>	<p> Tomates vinaigrette Filet de colin sauce fromage frais Carottes BIO vichy Gouda Madeleine</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>SAMEDI</b>	<p>Feuilleté au fromage Paupiette de veau à la crème Poêlée de champignons / pommes noisettes Bleu d'Auvergne Fruit de saison</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>DIMANCHE</b>	<p>Melon Rôti de bœuf au jus Haricots verts persillés Fourme d'Ambert Flan pâtissier</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs















Produits issus de l'agriculture biologique





Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison


















Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b>	 Salade coleslaw BIO Aiguillettes de colin meunière Ratatouille Tome blanche Tarte au chocolat	Potage  Fromage Dessert
<b>MARDI</b>	 Betteraves rouges vinaigrette Sauté de poulet sauce marengo Brocoli BIO béchamel Saint-Paulin Ananas au sirop	Potage  Fromage Dessert
<b>MERCREDI</b>	  Macédoine vinaigrette Sauté de veau sauce navarin Pommes boulangères BIO Pointe de brie   Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
<b>JEUDI</b>	 Pastèque Filet de merlu tomate basilic Courgettes BIO sauce tomate  Langres Riz au lait	Potage  Fromage Dessert
<b>VENREDI</b> <b>REPAS FROID</b>	   Tomate vinaigrette Jambon blanc (GAEC BUTIN) (SP : jambon de dinde) Taboulé BIO Yaourt aromatisé BIO myrtille  Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>SAMEDI</b>	Concombre à la crème Saucisses fumées (SP : saucisse de volaille) Lentilles Camembert Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>DIMANCHE</b>	Sardines et beurre Cuisse de cannette à l'ancienne Petits pois Bleu d'Auvergne Paris-Brest	Potage  Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

 Produits issus de l'agriculture biologique
  Produits locaux  
 Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	Melon	Potage
	 Fusillis BIO à la mexicaine (bœuf haché, haricots rouges, légumes) 	Fromage
	 Fromage blanc nature BIO et sucre   Fruit de saison BIO 	Dessert
MARDI	Salade verte vinaigrette 	Potage
	Filet de merlu sauce hongroise	Fromage
	 Haricots verts BIO   Yaourt nature BIO aromatisé pêche   Fruit de saison	Dessert
MERCREDI REPAS FROID	Macédoine mayonnaise	Potage
	 Poulet rôti BIO froid	Fromage
	Salade de pommes de terre parmentière Saint-Nectaire Poire au sirop	Dessert
JEUDI	Concombre vinaigrette	Potage
	Sauté de veau sauce pain d'épices	Fromage
	 Mélange de légumes BIO (brocolis, haricots verts, carottes rondelles) Tomme blanche Cake aux pralines roses	Dessert
VENDREDI REPAS FROID	 Carottes râpées vinaigrette	Potage
	 Emincé de dinde mariné	Fromage
	 Salade de riz BIO Emmental Fruit de saison	Dessert
SAMEDI	Croisillon au fromage	Potage
	Foie de veau aux champignons	Fromage
	Macaroni sauce forestière Faisselle Fruit de saison	Dessert
DIMANCHE	Carottes râpées au citron	Potage
	Rôti de bœuf au jus	Fromage
	Navets à la crème Roquefort Tarte croisillon aux abricots	Dessert

Cuisiné par les chefs 



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



<b>LUNDI</b>	Pastèque Colombo de poisson Riz BIO Yaourt BIO aromatisé framboise Biscuit	Potage  Fromage Dessert
<b>MARDI</b>	Concombre vinaigrette Sauté d'agneau aux 4 épices Semoule Cantal Purée de fruits	Potage  Fromage Dessert
<b>MERCREDI</b>	Salade Iceberg vinaigrette Sauté de dinde sauce charcutière Petits pois Saint-Paulin Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>JEUDI</b>	Tomates vinaigrette Blanquette de veau Pommes boulangères BIO Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b> VENDREDI  REPAS  FROID</b>	Rillettes de maquereaux Emincé de poulet sauce miel Macédoine mayonnaise Chaource Fruit de saison BIO	Potage  Fromage Dessert
<b>SAMEDI</b>	Concombre vinaigrette Moules marinières Frites Fourme d'Ambert Fruit de saison	Potage  Fromage Dessert
<b>DIMANCHE</b>	Pâté de foie et cornichons (SP : <i>pâté de volaille</i> ) Palette à la diable (SP : <i>volaille</i> ) Brunoise de légumes Fromage frais nature Clafoutis aux fruits	Potage  Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

Le  us peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



# Semaine du 01 au 07 Juillet 2024



## DEJEUNER

## DINER

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b>	<p>Melon Saucisse fumée (GAEC BUTIN) (SP : saucisse de volaille) Lentilles BIO Saint-Nectaire Salade de fruits</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MARDI</b>	<p>Salade de pomme de terre à la parisienne Limande meunière Epinards BIO béchamel Camembert Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MERCREDI REPAS FROID</b>	<p>Salade composée du soleil (à base de pâtes, poulet et crudités variées) Pont l'Evêque Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>JEUDI Le régal estival du chef</b>	<p>Salade de tomate au pesto Sauté de bœuf BIO basquaise Blé aux petits légumes Saint-Paulin Cake aux spéculoos</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Filet de lieu noir ciboulette Semoule Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>SAMEDI</b>	<p>Tomates vinaigrette Veau marengo Coquillettes Roquefort Fruit de saison</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>DIMANCHE</b>	<p>Rosette &amp; cornichons (SP : roulade volaille) Cuisse de poulet basquaise Purée de pommes de terre Faisselle Eclair au café</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France