



		DEJEUNER A	DINER
<b>LUNDI</b>	<b>02-mai</b>	<p>Mélange provençal (chou blanc, courgettes, poivrons)</p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p> <p>Moelleux citron (<i>emballé</i>)</p>
<b>MARDI</b>	<b>03-mai</b>	<p>Lentilles BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf chasseur (champignons, tomate, oignons, estragon)</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme des Vergers (local)</p>	<p>Potage ferval (artichaut)</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
<b>MERCREDI</b>	<b>04-mai</b>	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Pommes vapeur BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Tartelette du Chef au chocolat</p>	<p>Potage ardennais (endives)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pomme au four à la cannelle (des Vergers - local)</p>
<b>JEUDI</b>	<b>05-mai</b>	<p>Courgettes Al pesto (tomates, huile d'olive, ail, basilic)</p> <p>Filet de merlu sauce dieppoise (moules, crevettes, champignons)</p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>Bleu</p> <p>Verrine du Chef au Tapioca et citron</p>	<p>Potage épinards</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
<b>VENDREDI</b>	<b>06-mai</b>	<p>Salade de pommes de terre à échalote</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>Mélange de légumes haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)</p> <p>Croc' lait</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Potage courgettes</p> <p>St Paulin</p> <p>Liégeois vanille</p>
<b>SAMEDI</b>	<b>07-mai</b>	<p>Rosette et cornichons</p> <p>Cuisse de canette sauce aigre douce</p> <p>Petits pois BIO aux saveurs du jardin (tomate, ciboulette)</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Potage parmentier (pomme de terre)</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Purée de pommes romarin du Chef (des Vergers - local)</p>
<b>DIMANCHE</b>	<b>08-mai</b>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Eclair café</p>	<p>Potage crécy (carottes)</p> <p>Yaourt brassé banane BIO</p> <p>Ananas au sirop</p>



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	09-mai	Betteraves BIO vinaigrette	Potage Essau (lentilles)
		Tortis à la carbonara ( <i>porc</i> )	
		Fraidou	Tomme noire
		Gaufre liégeoise au chocolat	Purée de pommes du Chef (des Vergers - local)
MARDI	10-mai	Salade de riz BIO à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate)	Potage à l'oseille
		Filet de limande meunière	
		Carottes rondelle miel orange	
		Carré de l'Est BIO à la coupe	Fromage blanc BIO et sucre
		Flan nappé caramel	Abricots au sirop
MERCREDI	11-mai	Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes
		Boudin blanc	
		Purée de pommes de terre BIO	
		Gouda	Croc'lait
		Orange BIO	Kiwi BIO
JEUDI	12-mai	Concombre à la crème et ciboulette	Potage tomate
		Saucisse fumée - Lentilles ( <i>Montbéliard</i> )	
		Cotentin	Bûchette mi chèvre à la coupe
		Tarte fraîche à la pomme et aux abricots	Banane BIO
VENDREDI	13-mai	Salami et cornichons	Potage breton (haricots blancs)
		Paupiette de saumon oseille	
		Purée de patate douce et carottes	
		Mimolette	Yaourt nature BIO et sucre
		Pomme des Vergers (local)	Crème dessert chocolat BIO
SAMEDI	14-mai	Salade grecque (concombre, tomate, olive, dés de brebis)	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)
		Poulet rôti	
		Pommes boulangères	
		Edam	Bleu
		Verrine du Chef : Straciatella aux copeaux de chocolat	Liégeois café
DIMANCHE	15-mai	Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis, tomate)	Potage choisy (cœur de laitue)
		Sauté de bœuf sauce bercy (tomates, échalotes, persil)	
		Poêlée de légumes BIO (carottes, haricots verts, poivrons, courgettes)	
		Fromage blanc nature BIO et sucre	Brie
		Moelleux du Chef pomme cannelle	Poire



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	16-mai	<p>Lentilles BIO vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde au basilic</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
MARDI	17-mai	<p>Salade de printemps (haricots verts, radis, concombre, moutarde)</p> <p>Sauté de bœuf tajine (épices paella, raisins, pruneaux)</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée de pomme verveine du Chef (des Vergers - local)</p>	<p>Potage ferval (artichaut)</p> <p>Pont l'Eveque AOC à la coupe </p> <p>Liégeois café</p>
MERCREDI	18-mai	<p>Roulade de volaille</p> <p>Pavé merlu sauce estragon</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Mimolette</p> <p>Pomme au four à la cannelle (des Vergers - local)</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Kiwi BIO</p>
JEUDI	19-mai	<p>Radis sauce picalilli (crème, chou fleur, carottes, mayonnaise, cornichons, paprika)</p> <p>Andouillette sauce dijonnaise</p> <p>Purée façon Mont d'or</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Potage ardennais (endives)</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pommes du Chef (des Vergers - local)</p>
			
VENDREDI	20-mai	<p>Trio mexicain (haricots rouges, pois chiche, maïs)</p> <p>Escalope de volaille viennoise</p> <p>Navets moutarde coco</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre)</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Orange BIO</p>
SAMEDI	21-mai	<p>Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, basilic)</p> <p>Sauté de dinde 4 épices (noix de muscade, cannelle, clou de girofle, poivre)</p> <p>Mélange de légumes haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Verrine du Chef : Soupe de fraises à la menthe</p>	<p>Potage choisy (cœur de laitue)</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
DIMANCHE	22-mai	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Poulet rôti sauce tomate</p> <p>Légumes couscous BIO</p> <p>Tomme noire</p> <p>Cake du Chef à la framboise et spéculoos</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Liegeois vanille</p>

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	23-mai	Friand au fromage	Potage breton (haricots blancs)
		Sauté de porc charcutière (cornichons, moutarde, tomate) & Petits pois	
		Fromage frais nature BIO et sucre	Fraidou
		Flan nappé chocolat	Coupelle de cubes de fruits
MARDI	24-mai	Carottes râpées vinaigrette	Potage freneuse (navets)
		Sauté de bœuf à l'estragon	
		Flageolets	Yaourt nature BIO et sucre
		Fromage blanc nature BIO et sucre	Orange BIO
		Riz au lait	
MERCREDI	25-mai	Salade de lentilles	Potage tomate
		Boulette d'agneau sauce andalouse (tomate, poivron, olives, herbes de Provence)	
		Courgettes rondes, tomate et sauge	Brie
		Edam	Moelleux fourré cacao-noisettes
		Coupelle compote de pommes et fraise	
JEUDI	26-mai	Pâté en croûte et cornichons	Potage courgettes
		Rôti de veau sauce jumbalaya (juliennes de légumes, curry, crème)	
		Poêlée de légumes BIO	Camembert BIO
		Gouda BIO à la coupe	Liégeois vanille
		Tartelette du Chef au citron	
VENDREDI	27-mai	Crêpes aux champignons	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)
		Cuisse de poule à la basquaise (tomate, poivrons, herbes de Provence)	
		Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Cantal AOC à la coupe
		Yaourt brassé banane BIO	Crème dessert café
		Tarte normande fraîche	
SAMEDI	28-mai	Salade de mâche et betteraves	Potage Saint Germain (pois cassé)
		Couscous merguez et ses légumes	
		Tomme noire	St Paulin
		Verrine du Chef : Straciatella aux copeaux de chocolat	Purée de pomme cannelle du Chef (des Vergers - local)
DIMANCHE	29-mai	Concombre vinaigrette	Potage de légumes
		Filet de lieu noir à l'aneth	
		Purée de pommes de terre BIO	Emmental
		Yaourt nature BIO et sucre	Orange BIO
		Muffin aux pépites de chocolat	



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	30-mai	Friand à la viande (porc) Paupiette de bœuf aux olives Courgettes BIO aux herbes Yaourt nature BIO et sucre Purée de pommes du Chef (des Vergers - local)	Potage mussard (flageolets)  Tomme noire Abricot
MARDI	31-mai	Salade Coleslaw (chou blanc, carotte)  Poulet rôti Pommes rissolées BIO Emmental Flan nappé caramel	Potage crécy (carottes)  Fromage blanc nature BIO et sucre Liégeois vanille
MERCREDI	01-juin	Salade de printemps (haricots verts, radis, concombre, moutarde) Hachis parmentier du chef  Tomme blanche à la coupe Pruneaux au thé	Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)  Vache qui rit BIO Purée de pommes verveine du Chef (des Vergers- local)
JEUDI	02-juin	Céleri râpé enrobante à l'ail Chipolatas (porc) Haricots blancs coco à la tomate Brie Eclair vanille	Potage à l'oseille  Yaourt nature BIO et sucre Banane BIO
VENDREDI	03-juin	Salade du Chef (salade, dés de dinde, emmental, tomate, olives) Aile de raie sauce aneth Haricots verts BIO St Nectaire AOC à la coupe  Verrine du Chef au Tapioca et citron	Potage céleri  Bleu Liegeois café
SAMEDI	04-juin	Mélange catalan (carottes, chou, frisée, poivrons rouges et verts) Sauté de poulet au basilic Pommes boulangères Yaourt nature BIO et sucre Purée de pommes fruits rouges du Chef (des Vergers - local)	Potage longchamp (petits pois)  Petit moulé nature Crème dessert chocolat BIO
DIMANCHE	05-juin	Courgettes râpées Blanquette de veau Carottes BIO à la ciboulette Edam Clafoutis du Chef aux griottes	Potage parmentier (pommes de terre)  Coulommiers à la coupe Kiwi BIO


**Semaine du 06 au 12 Juin 2022**

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	06-juin	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de porc printanière (petits légumes)</p> <p>Haricots beurres persillés</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Potage epinard</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
MARDI	07-juin	<p>Friand à la viande (porc)</p> <p>Pavé de merlu au citron</p> <p>Légumes aioli (chou-fleur, carottes, haricots verts, pommes de terre)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage courgettes</p> <p>Munster AOC à la coupe</p> <p>Pomme au four à la cannelle (des Vergers - local)</p>
MERCREDI	08-juin	<p>Salade verte</p> <p>Paupiette de veau sauce marengo (tomate, oignon, champignons)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Mimolette</p> <p>Pêche</p>	<p>Potage fermier (chou de bruxelles, carottes, légumes)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Purée de pommes romarin du Chef (des Vergers -local)</p>
JEUDI	09-juin	<p>Crevette sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, fromage blanc)</p> <p>Tomate farcie (s/porc) et son riz à la tomate</p> <p>Tomme noire</p> <p>Tarte fraîche à la pomme et aux abricots</p>	<p>Potage tomate</p> <p>St Paulin</p> <p>Coupelle cubes d'ananas au sirop</p>
VENDREDI	10-juin	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p> <p>Pavé de saumon sauce citron</p> <p>Carottes BIO et Navets BIO</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage freneuse (navets)</p> <p>Brie</p> <p>Orange BIO</p>
SAMEDI	11-juin	<p>Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis, tomate)</p> <p>Boulettes d'agneau mexicaine (poivrons rouges et verts, tomate, maïs, paprika)</p> <p>Riz et haricots rouges</p> <p>Bleu</p> <p>Purée de pommes fraise du Chef (des Vergers - local)</p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
DIMANCHE	12-juin	<p>Carrousel de crudités (carotte, céleri, concombre &amp; sauce miel/colombo)</p> <p>Sauté de poulet sauce colombo</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Faisselle nature et sucre</p> <p>Tartelette du Chef chocolat et framboise</p>	<p>Potage Essäü (lentilles)</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Mousse café</p>

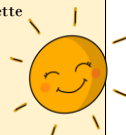


		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	13-juin	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Emincé de dinde au jus</p> <p>Purée de brocolis BIO</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Pêche</p>	<p>Potage crécy (carottes)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pruneaux à la verveine</p>
MARDI	14-juin	<p>Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic)</p> <p>Omelette nature BIO</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p>Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois vanille</p>
MERCREDI	15-juin	<p>Salade du Chef (salade, dés de dinde, emmental, tomate, olives)</p> <p>Andouillette sauce dijonnaise</p> <p>Pommes de terre en quartier</p> <p>Tomme noire</p> <p>Abricot</p>	<p>Potage parmentier (pommes de terre)</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Coupelle compote de pomme et ananas</p>
JEUDI	16-juin	<p>Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p>Bœuf braisé à la provençale (tomate, olive, herbes de Provence)</p> <p>Courgettes BIO rondes tomate sauge</p> <p>Petit moulé aux fines herbes</p> <p>Verrine du Chef de tapioca à la fleur d'oranger</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Mousse café</p>
VENDREDI	17-juin	<p>Salade piémontaise (dinde)</p> <p>Cervelas obernois (porc)</p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Purée de pommes cannelle du Chef (des Vergers - local)</p>
SAMEDI	18-juin	<p>Euf dur mayonnaise</p> <p>Escalope de dinde sauce bobotie (abricots secs, cannelle)</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pomme des Vergers (local)</p>	<p>Potage breton (haricots blancs)</p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p>Coupelle cube de fruit</p>
DIMANCHE	19-juin	<p>Radis et beurre</p> <p>Chili con carne</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Moelleux du Chef aux fruit rouges</p>	<p>Potage à l'oseille</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Kiwi BIO</p>






**Semaine du 20 au 26 Juin 2022**

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	20-juin	Crêpe au fromage Sauté de dinde au curry Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO et sucre Abricots	Potage courgette  Brie Orange BIO
MARDI	21-juin	Radis et courgettes à la vinaigrette Paëlla au poulet Petit moulé aux fines herbes Fruit de saison	Potage tomate  Fraidou Moelleux Amandine (amandes -emballé)
MERCREDI	22-juin	Demi pomelo et sucre Tête de veau sauce grand-mère (champignon, oignon, carottes) Pommes de terre en quartier Pavé 1/2 sel Tartelette du Chef au citron	Potage Essai (lentilles)  Bleu Flan nappé caramel
JEUDI	23-juin	Maquereau à la moutarde Poulet rôti Vallée d'auge (jus de pommes, champignons, crème) Macaronis BIO St Nectaire AOC à la coupe Banane BIO	Potage épinard  Coupelle de chèvre Nectarine
VENDREDI	24-juin	Taboulé Pavé de saumon sauce crème Haricots verts BIO à la provencale (tomates, olives vertes) Tomme noire Crème dessert chocolat BIO	Potage longchamp (petits pois)  Yaourt nature BIO et sucre Kiwi BIO
SAMEDI	25-juin	Céleri rémoulade Coquillettes de la mer (pâtes, moules, julienne de légumes, curry, crème, coriandre, échalote, ail) Faisselle BIO & confiture de fraise Pomme au four à la cannelle (des Vergers - local)	Potage de légumes  Carré de l'est BIO à la coupe Purée de pommes du Chef (des Vergers - local)
DIMANCHE	26-juin	Œuf dur mayonnaise Crêpinette de porc mexicaine (poivrons rouges et verts, tomate, maïs, paprika) Haricots rouges Saint Paulin Eclair au chocolat	Potage choisy (cœur de laitue)  Camembert BIO Liégeois vanille





		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	27-juin	Tomate ronde entière et dosette de vinaigrette Cuisse de poule sauce groseille Riz BIO créole Brie Mousse au chocolat noir	Potage freneuse (navets)  Edam Coupelle compote de pomme banane
MARDI	28-juin	Concombre BIO vinaigrette Boudin noir Purée de pommes de terre BIO Cantal AOC à la coupe  Abricots	Potage crécy (carottes)  Fromage frais au sel de Guérande Crème dessert vanille BIO
MERCREDI	29-juin	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic) Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, champignons) Chou fleur sauce Mornay (lait, emmental, crème, muscade) Yaourt nature BIO et sucre Paris Brest	Potage Saint Germain (pois cassé)  Yaourt brassé banane BIO Liégeois chocolat
Thème Région (Ile de France)			
			
JEUDI	30-juin	Salami et cornichons Paupiette de veau sauce printanière (légumes) Aubergines & Courgettes Al pesto (tomates, huile d'olive, ail, basilic) Camembert BIO Banane BIO	Potage oseille  Petit moulé aux noix Coupelles de cubes d'ananas au sirop
VENDREDI	01-juil	Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis, tomate) Saucisse de Toulouse et Lentilles Bûchette mi-chèvre à la coupe Verrine du Chef : Soupe de fraises à la menthe	Potage jardinier (haricots verts, petits pois, navets, carottes)  Emmental BIO Liegeois café
SAMEDI	02-juil	Salade du Chef (salade, dés de dinde, emmental, tomate, olives) Rognons de bœuf madère Pomme vapeur Mimolette Coupelle de cubes de fruits	Potage ardennais (endives)  Fromage blanc nature BIO et sucre Abricots
DIMANCHE	03-juil	Betteraves BIO vinaigrette Lasagnes bolognaise Yaourt nature BIO et sucre Cake du Chef aux pépites de chocolat	Potage fermier (chou de bruxelles, carottes, légumes)  Coulommiers à la coupe Purée de pommes fraise du Chef (des Vergers - local)