


























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette 	Potage façon couscous	Potage ratatouille aux herbes	Potage vert pré	Potage cultivateur 	Velouté de champignons 	Potage de légumes 
Entrée 1	Salade de pommes de terre à la catalane 	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates	Carottes râpées	Pâté de campagne et cornichons	Mélange Catalan	Champignons à la Grecques
Entrée 2 	Salade verte	Saucisson sec et beurre	Terrine de saumon et sce cocktail	Fonds d'artichauts	Betteraves vinaigrette	Feuilleté au fromage	Œufs durs mayonnaise
Plat principal 1	Sauté de dinde à la crème	Sauté de bœuf sauce bobotie 	Escalope de poulet et haricots verts à la provençale 	Boles de picolat sce aux olives 	Colin à la Brésilienne	Foies de volaille sce piquante	Fruits de mer sce sétoise
Plat principal 2	Quenelles de veau sce grand-mère	Filet de hoki sauce crevettes	Macaroni façon carbonara 	Andouillette sce moutarde	 Civet de porc	 Crêpinette de porc sce porto	Rougail de saucisse de Toulouse
Garniture 1	Jardinière de légumes 	Semoule 		Ratatouille fraîche	Epinards branche à la crème 	Polenta 	Riz crèole 
Garniture 2	Lentilles à la paysanne 	Fondue de poireaux		Haricots blancs	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes	Brocolis braisés
Fromage 1	Camembert 	 Yaourt à la vanille de Cerdagne	Fourme d'Ambert AOC	Saint Paulin 	Coupelle de chèvre	Carré frais 	Roquefort AOC
Fromage 2	Mimolette	Carré de l'Est 	Petit moulé saveur aux noix	Coulommiers	Edam 	Cantal	Montboissier
Dessert 1	Gâteau de semoule	Fruit de saison 	Compote de fruits	Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande
Dessert 2	Compote de fruits	Gélifiè nappé au caramel	Mousse au café	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Mousse aux marrons	Paris Brest
Collation du soir	Friand à la viande Brie Crème caramel	1/2 Pomelos et sucre Merguez douce sce tomate Fromage blanc aux fruits	Tomate farcie Cotentin Fruit de saison	Haché de veau au jus Petit suisse sucré Compote de fruits	Salade verte Pizza au fromage Fruit de saison	Pavé de poisson gratiné au fromage Yaourt nature Fruit de saison	Viennoise de poulet Petit moulé aux noix Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique



Menus Séniors

Semaine du 16 au 22 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage tomate et basilic	Potage Crécy	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	1/2 Pomelos et sucre	Concombres en salade	Sld penne au pesto	Radis et beurre	Tarte chèvre tomate basilic	Cœurs de palmiers et maïs	Saucisson à l'ail et cornichons
Entrée 2	Salade de blé parisienne	Blancs de poireaux vinaigrette	Salade coleslaw	Jambon blanc et beurre	Salade de printemps	Taboulé	Haricots verts vinaigrette
Plat principal 1	Escalope de porc sce charcutière	Veau aux olives	Pavé de merlu sauce homardine	Saucisse Catalane	Colin et légumes aioli	Endives au jambon	1/2 Coquelet rôti
Plat principal 2	Pavé mariné à la provençale	Boulettes d'agneau sce orientale	Sauté de poulet Basquaise	Brochette de dinde sce Hongroise	Hachis parmentier, purée	Paupiette de veau sce dijonnaise et Flageolets à l'ail	Filet de cabillaud sce armoricaine
Garniture 1	Haricots verts à l'ail	Boulgour	Chou-fleur persillé	Carottes à la crème			Pommes cocotes
Garniture 2	Coquillettes	Petits pois	Riz créole	Lentilles paysanne			Fenouil braisé
Fromage 1	Saint Nectaire AOC	Brie	Fromage frais sucré	Emmental	Tomme noire	Camembert	Bleu
Fromage 2	Mimolette	Faisselle	Comté AOP	Fromage fondu président	Yaourt nature	Brebis crème	Mini pavé d'Affinois
Dessert 1	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Clafoutis à la poire	Fruit de saison	Compote de fruits	Carré framboisine
Dessert 2	Compote de fruits	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert au caramel	Crème aux œufs	Tarte à la rhubarbe
Collation du soir	Bouchée à la reine Fromage fondu Fruit de saison	Crêpinette à la diable Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Feuilleté de poisson au beurre blanc Coupelle de chèvre Fruit de saison	Saucisse de francfort et moutarde Crème au café Fruit de saison	Poulet rôti Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade verte Galette sarazin Gervitas aux fruits	Haché de bœuf au jus Vache qui rit Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 23 au 29 Mai 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ASCENCION	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage façon couscous	Potage vert pré	Potage Crécy	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Feuilleté au fromage	Chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade	Croissillon au fromage	Œufs durs mayonnaise	Paté en croûte et cornichons	Tarte aux légumes
Entrée 2	Melon jaune	Rosette et beurre	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Asperges vinaigrette	Salade de riz à l'orientale	Concombres à la crème et ciboulette	Radis râpés vinaigrette
Plat principal 1	Blanquette de veau	Encornets sce sétoise	Poulet rôti	Cuisse de canette sauce à l'orange	Lieu sauce bourride	Omelette aux oignons	Façon tartiflette aux lardons et Reblochon AOP
Plat principal 2	Filet de colin meunière	Fricassée de porc sce diable	Rognons sce madère	Paupiette de saumon sce crevettes	Boulettes de bœuf sce 4 épices	Côte de porc sce moutarde	Pintade sce Vallée D'Auge et julienne de légumes
Garniture 1	Jardinière de légumes	Riz Camarguais IGP	Petits pois	Tagliatelles	Epinards béchamel	Polenta	
Garniture 2	Purée de pommes de terre	Chou Romanesco persillés	Pommes de terre boulangères	Navets à la crème	Semoule	Ratatouille	
Fromage 1	Saint Paulin	Brie	Montboissier	Carré frais	Port salut	Pavé 1/2 sel	Saint Nectaire AOC
Fromage 2	Fromage frais au sel de guérande	Gouda	Tomme	Comté AOP	Yaourt nature	Emmental	Brebis crème
Dessert 1	Compote de fruits	Pavé cacao	Fruit de saison	Paris Brest	Pomme au four	Crème dessert vanille	Eclair au café
Dessert 2	Gélifié à la vanille	Fruit de saison	Gâteau de semoule	Ile flottante	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Tarte tropésienne
Collation du soir	Cordon bleu Yaourt aux fruits Fruit de saison	Alouette de bœuf au jus Cotentin Fromage blanc et miel	Rôti de dinde et moutarde Croc lait Fruit de saison	Quenelles de veau sce provençale Pavé d'Affinois Fruit de saison	Tomates farcies Brie Fruit de saison	Brochette de dinde orientale Petit louis Fruit de saison	Salade verte Croque Monsieur Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 30 Mai au 5 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage tomate	Potage jardinier	Velouté de carottes oranges	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Taboulé	Blanc de poireaux vinaigrette	Carottes au citron	Betteraves	Salade de tomates	Poivrons marinés	Salade de pommes de terre à l'échalote
Entrée 2	Salade coleslaw	Pastèque	Friand à la viande	Museau vinaigrette	Crêpe au fromage	Paté de campagne et cornichons	Quiche Lorraine
Plat principal 1	Sauté de dinde au curry	Filet de limande meunière	Daube de bœuf	Paupiette de veau sce Andalouse	Saucisse de Toulouse	Couscous aux boulettes d'agneau semoule	Sauté de canard à l'orange
Plat principal 2	Œufs durs sce Mornay	Escalope de porc sce Marchand de vin	Foies de volaille sauce au Porto	Poulet rôti au jus	Truite aux amandes	Bouchée à la reine et haricots beurre	Filet de lieu sauce dieppoise
Garniture 1	Brocolis persillés	Coquillettes	Lentilles vertes à la paysanne	Courgettes béchamel	Purée de pommes de terre		Spirales
Garniture 2	Gratin de pommes de terre	Aubergines al pesto	Printanière de légumes	Riz pilaf	Gratin du Crécy		Salsifis à la crème
Fromage 1	Yaourt aux fruits	Emmental	Saint Nectaire AOC	Saint Paulin	Port Salut	Mimolette	Munster AOC
Fromage 2	Camembert	Tomme noire	Faisselle	Fromage frais au sel de guérande	Petit suisse et sucre	Brie	Petit moulé saveurs aux noix
Dessert 1	Semoule au lait	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Crème aux œufs	Compote de fruits	Cocktail de fruits au sirop	Chou à la vanille
Dessert 2	Fruit de saison	Poire au sirop	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Gélifiè Nappé au caramel	Crème vanille	Tarte croissons aux abricots
Collation du soir	Poisson mariné thym citron Faisselle Pruneaux au sirop	Jambon blanc et beurre Mini pavé d'Affinois Fruit de saison	Quenelles de brochet sce Normande Fromage fondu Fruit de saison	Lasagnes Tomme noire Fromage frais aux fruits	Escalope de dinde sce chasseur Petit moulé ail et fines herbes Ananas au sirop	Aiguillettes de colin meunière Yaourt nature sucré Fruit de saison	Haché de veau sce Bercy Gervitas aux fuits Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 6 au 12 Juin 2022

	LUNDI PENTECOTE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage façon couscous	Potage vert pré	Potage ratatouille aux herbes	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Brocolis vinaigrette	Saucisson sec et beurre	Cœurs de palmiers	Tarte aux poireaux	Pizza au fromage	Salade coleslaw	Champignons à la Grecque
Entrée 2	Salade de boulgour à l'orientale	Salade verte	Concombres	Céleri rémoulade	Salade de Tomates	Roulade de volaille et cornichons	Friand au fromage
Plat principal 1	1/2 Coquelet	Lasagnes	Œufs dur béchamel	Veau sce Hongroise	Colin croustillant à l'Anglaise	Bouchée à la reine	Filet cabillaud sce Armoricaïne et Emincé de poireaux à la crème
Plat principal 2	Sauté de porc au curry	Haché de boeuf sauce Miron ton et petits pois	Moules sce provençale	Escalope de dinde sce dijonnaise	Boulettes d'agneau sce Andalouse	Saucisse de Toulou	Parmentier de canard
Garniture 1	Polenta		Epinards et pommes de terre béchamel	Riz Camarguais IGP	Jardinière de légumes	Lentilles à la paysanne	
Garniture 2	Mélange de légumes et haricots plats		Spaghettis	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Aubergines sce tomate	
Fromage 1	Mini pavé d'Affinois	Vache qui rit	Fromage blanc nature	Carré de l'Est	Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers	Roquefort
Fromage 2	Faisselle	Edam	Bûchette mi-chèvre	Cotentin	Tomme	Yaourt nature	Edam
Dessert 1	Eclair au café	Flan vanille	Compote de fruits	Clafoutis aux griottes	Fruit de saison	Crème vanille	Beignet au chocolat
Dessert 2	Carré framboisine	Fruit de saison	Mousse au café	Gélifiè nappé au caramel	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Tarte abricotine
Collation du soir	Galette au sarrazin Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Filet de colin meunière Fromage fondu Mousse au chocolat au lait	Courgettes farcies Croc lait Fruit de saison	Bouchée à la reine Mimolette Compote de fruits	1/2 Pomelos Escalope de porc sce chasseur Fromage blanc sucré	Brandade de poisson Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Saucisse de Strasbourg et moutarde Fromage blanc Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

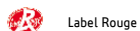
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage tomate	Velouté de carottes oranges	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Salade de haricots verts	Pastèque	Salade de blé Catalane	Salade de Tomates	Melon charentais	Paté de campagne et cornichons	Salade de riz à l'Orientale
Entrée 2	Pois chiches au cumin	Betteraves	Jambon blanc et beurre	Radis râpés	Terrine de légumes et sauce mayonnaise	Concombres crème ciboulette	Asperges vinaigrette
Plat principal 1	Boles de picolat sce aux olives	Emincé de poulet sce Basquaise et courgettes	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse	Tortelloni tomate mozzarella sce ail	Médailon de merlu sce beurre citron	Langue de boeuf sauce piquante	Civet de porc
Plat principal 2	Sauté de porc sce à la diable	Hachis parmentier, purée	Crêpinette sauce chasseur	Pintade rôtie et Haricots verts	Tajine de veau	Escalope de dinde au jus	Paupiette de saumon sce Lombarde
Garniture 1	Purée de pommes de terre et carottes		Mélange de légumes et haricots plats		Chou Romanesco	Poêlée de légumes	Pommes lamelles vapeur
Garniture 2	Haricots blancs		Pépinettes		Semoule	Purée Saint Germain	Fondue de poireaux
Fromage 1	Yaourt à la vanille de Cerdagne	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse nature	Tomme	Pav2 1/2 sel	Saint Nectaire AOC
Fromage 2	Tomme noire	Brebis crème	Edam	Bleu	Mimolette	Fourme d'Ambet AOC	Coupelle de chèvre
Dessert 1	Fruit de saison	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Gélifiè nappé au caramel	Cake à l'orange	Ile flottante	Tarte au citron
Dessert 2	Semoule au lait	Pruneaux au sirop	Chou à la vanille	Compote de fruits	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Gâteau Basque
Collation du soir	Tarte aux légumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Quenelles de brochet sce Normande Crème au café Fruit de saison	Haché de veau au jus Croc lait Fruit de saison	Viennoise de poulet Cotentin Fruit de saison	Salade verte Pizza au fromage Fruit de saison	Poisson gratiné au fromage Yaourt nature Compote de fruits	Jambon blanc braisé Fromage frais nature Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Menus Séniors

Semaine du 20 au 26 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage façon couscous	Potage vert pré	Potage ratatouille aux herbes	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Lentilles vinaigrette	Tomates	Quiche Lorraine	Pastèque	Roulé au fromage	Concombres et féta AOP	Céleri rémoulade
Entrée 2	Radis et beurre	Concombres	Salade verte	Saucisson à l'ail et cornichons	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Pizza Royale
Plat principal 1	Escalope de porc sce forestière	Brandade de poisson	Daube de bœuf	Filet de hoki sce bourride	Omelette nature	Macaronis façon carbonara	Poulet rôti sce champignons
Plat principal 2	Haché de veau sce chasseur	Endives au jambon	Paupiette de dinde sce ancienne	Bolognaise de bœuf	Boudin noir aux pommes	Colin gratiné au fromage et mélange de légumes haricots plats	Veau Marengo
Garniture 1	Haricots beurre persillés		Pommes vapeur	Papillons	Gratin du Sud		Pommes de terre boulangères
Garniture 2	Riz créole		Carottes persillées	Blettes braisées	Purée de pommes de terre		Salsifis persillés
Fromage 1	Yaourt nature sucré	Emmental	Tomme blanche	Bûchette mi-chèvre	Carré de l'Est	Petit moulé saveur noix	Roquefort
Fromage 2	Gouda	Fromage frais au sel de guèrande	Fromage frais et sucre	Emmental	Faisselle	Cantal	Montboissier
Dessert 1	Fruit de saison	Flan à la vanille	Beignet au sucre	Compote de fruits	Fuit de saison	Liégeois au café	Eclair à la vanille
Dessert 2	Muffin aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Tarte abricotine	Crème dessert au chocolat	Riz au lait	Fruit de saison	Flan pâtissier
Collation du soir	1/2 Pomelos Feuilleté au samon Fruit de saison	Cordon bleu Bleu Compote de fruits	Colin mariné thym et citron petit louis Fruit de saison	Brochette de dinde sce provençale Croc lait Liégeois vanille	Courgette farcie Yaourt nature Fruit de saison	Hachis parmentier Pavé 1/2 sel de saison Fruit	Saucisse fumée et moutarde Petit suisse sucré Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

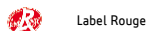
Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement



Menus Séniors

Semaine du 27 Juin au 3 Juillet 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage à la tomate	Velouté de carottes oranges	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Salade de pommes de terre catalane	Concombres vinaigrette	Melon charentais	Chou-fleur vinaigrette	Tomate et fêta	Pastèque	Feuilleté au chèvre
Entrée 2	Carottes râpées au citron	Cœurs de palmiers	Pâté de campagne et cornichons	Friand à la viande	Taboulé	Poireaux vinaigrette	Asperges
Plat principal 1	Steak de colin et sce aïoli	Sauté de veau à l'orientale	Saucisse Catalane	Spirale à la bolognaise	Paëlla au poisson riz	Andouillette sce dijonnaise	Cuisse de canette sce Bordelaise
Plat principal 2	Alouette de boeuf sce roquefort	Filet de limande meunière	Ailes de raies sce aux câpres	Œufs durs à la Florentine	Viennoise de poulet et haricots verts saveurs soleil	Brochette de dinde au jus	Encornets sce sétoise
Garniture 1	Légumes pour aïoli	Boullgour	Ratatouille fraîche			Carottes braisées	Riz créole
Garniture 2	Purée st Germain	Petits pois	Lentilles à la paysanne			Pommes lamelle vapeur	Courgettes fraîche persillées
Fromage 1	Edam	Yaourt nature sucré de Cerdagne	Vache qui rit	Fromage blanc nature	Camembert	Saint Nectaire AOC	Munster AOP
Fromage 2	Pavé 1/2 sel	Pont L'Evêque AOC	Tomme	Carré de l'Est	Petit moulé nature	Fromage fondu président	Carré frais
Dessert 1	Mirabelles au sirop	Fruit de saison	Riz au lait	Compote de fruits	Gâteau ananas caramel	Ile flottante	Tarte à la rhubarbe
Dessert 2	Liégeois à la vanille	Beignet à la framboise	Fruit de saison	Gervita fraise	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison	Paris Brest
Collation du soir	Tarte aux poireaux Petit Louis Compote de fruits	Feuilleté de poisson Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Quenelles de veau sce Normande Cotentin Crème dessert au caramel	Merguez Fromage fondu Fruit de saison	Quiche Lorraine Croc au lait Fruit de saison	Emincé de dinde au curry Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison	Filet de limande meunière Petit moulé aux noix Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Agriculture Biologique

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Viande de bœuf d'origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement