

Du lundi 05 au dimanche 11 mai 2025

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux épinards	
Salade coleslaw HVE 	
Paupiette de veau sauce tomate	
Courgettes à l'ail	
Cantal AOP 	
Crème dessert caramel	

MARDI	
Soupe tomate vermicelles	
Concombres ciboulette	
Bœuf bourguignon	
Purée	
Yaourt local sucré 	
Fruit de saison BIO 	

MERCREDI	
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne	
Salade espagnole	
Garniture Paëlla au poulet	
Riz paëlla	
Tomme noire	
Fruit de saison	

JEUDI	
Soupe à l'oignon	
Carottes râpées au cerfeuil	
Sauté de volaille sauce Vaïana	
Trio de légumes BIO 	
Fromage blanc sucré BIO 	
Muffin aux pépites de chocolat	

VENDREDI	
Velouté de légumes	
Rillettes	
Filet de hoki MSC sauce hollandaise 	
Pommes vapeur	
Edam BIO 	
Yaourt fermier citron 	

SAMEDI	
Soupe au cresson	
Salade de perles HVE au curry 	
Sauté de boeuf sauce dijonnaise	
Haricots verts BIO persillés 	
Tartare aux noix	
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Salade verte aux noix	
Emincé de dinde à la crème	
Carottes BIO braisées 	
Gorgonzola AOP 	
Paris-Brest	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux épinards	
Salade coleslaw HVE 	
Rôti de dinde sauce soubise	
Carottes Vichy BIO 	
Cantal AOP 	
Crème dessert caramel	

MARDI	
Soupe tomate vermicelles	
Concombres ciboulette	
Colin meunière MSC 	
Épinards à la crème BIO 	
Yaourt local sucré 	
Fruit de saison BIO 	

MERCREDI	
Soupe de chou-fleur du Chef à l'indienne	
Salade espagnole	
Rôti de bœuf à la gardienne	
Haricots verts persillés	
Tomme noire	
Fruit de saison	

JEUDI	
Soupe à l'oignon	
Carottes râpées au cerfeuil	
Côte de porc au jus	
Boulgour BIO 	
Fromage blanc sucré BIO 	
Muffin aux pépites de chocolat	

VENDREDI	
Velouté de légumes	
Rillettes	
Filet de poulet aux épices douces	
Céleri braisé	
Edam BIO 	
Yaourt fermier citron 	

SAMEDI	
Soupe au cresson	
Salade de perles HVE au curry 	
Boules de bœuf sauce tomate	
Spaghettis BIO 	
Tartare aux noix	
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef au potiron	
Salade verte aux noix	
Foies de poulet sauce forestière	
Purée BIO 	
Gorgonzola AOP 	
Paris-Brest	

Du lundi 12 au dimanche 18 mai 2025

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Tomates mimosa	
Côte de porc sauce estragon	
Panier du jardinier	
Livarot AOP 	
Fromage blanc aux fruits BIO 	

MARDI	
Velouté d'asperges	
Salade verte vinaigrette	
Parmentier de canard du Chef	
PLAT COMPLET	
Yaourt sucré BIO 	
Fruit de saison BIO 	

MERCREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Salade croquante	
Sauté de veau sauce Normande	
Pommes vapeur	
Pont l'évêque AOP 	
Liégeois café	

FESTIVAL DE CANNES	
Soupe aux choux du Chef	
Saucisson à l'ail	
Lasagnes du Chef à la bolognaise	
Salade verte	
Maroilles AOP 	
Cœur coulant au chocolat	

VENDREDI	
Velouté à la tomate	
Radis croc sel	
Filet de colin sauce à l'armoricaine 	
Riz de Camargue IGP au paprika 	
Yaourt nature	
Fruit de saison	

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Salade de pommes de terre irlandaise	
Haché de veau sauce chasseur	
Navets braisés	
Vache qui rit BIO 	
Fruit de saison HVE 	

DIMANCHE	
Potage du Chef à la carotte	
Chou rouge HVE vinaigrette 	
Langue de bœuf sauce tomate	
Coquillettes BIO 	
Saint-Nectaire AOP 	
Gâteau du Chef à la poire	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux légumes	
Tomates mimosa	
Filet de lieu MSC sauce curry 	
Riz doré	
Livarot AOP 	
Fromage blanc aux fruits BIO 	

MARDI	
Velouté d'asperges	
Salade verte vinaigrette	
Rôti de porc sauce paprika	
Poêlée de choux de Bruxelles	
Yaourt sucré BIO 	
Fruit de saison BIO 	

MERCREDI	
Bouillon de poule vermicelles	
Salade Croquante	
Rissolette de veau	
Julienne de légumes BIO 	
Pont l'évêque AOP 	
Liégeois café	

JEUDI	
Soupe aux choux du Chef	
Saucisson à l'ail	
Sauté de bœuf sauce tomate	
Tortis HVE 	
Maroilles AOP 	
Cœur coulant au chocolat	



VENDREDI	
Velouté à la tomate	
Radis croc sel	
Jambon sauce brune	
Bouquetière de légumes BIO à l'ail 	
Yaourt nature	
Fruit de saison	

SAMEDI	
Soupe minestrone	
Salade de pommes de terre irlandaise	
Rôti de veau sauce miel	
Purée de patate douce	
Vache qui rit BIO 	
Fruit de saison HVE 	

DIMANCHE	
Potage du Chef à la carotte	
Chou rouge HVE vinaigrette 	
Œuf dur (local) sauce béchamel 	
Epinards à la béchamel	
Saint-Nectaire AOP 	
Gâteau du Chef à la poire	

Du lundi 19 au dimanche 25 mai 2025

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef aux poireaux	
Salade exotique	Plat traditionnel
Petit salé	
Lentilles au lard	
Emmental BIO 	
Fruit de saison HVE 	

MARDI	
Velouté au bolet	
Concombres à la crème	
Endives au jambon gratinées à la flamande	
PLAT COMPLET	
Chanteneige BIO 	
Crème dessert vanille BIO 	

MERCREDI	
Potage du Chef aux épinards	
Crêpe aux champignons	
Sauté de volaille sauce saveur d'été	
Courgettes BIO persillées 	
Cantal AOP 	
Fruit de saison	

JEUDI	
Velouté à la tomate	
Salade jaune BIO 	
Sauté de porc aux oignons	
Choux de Bruxelles	
Yaourt fermier fraise 	
Eclair chocolat	

VENDREDI	
Soupe à l'oignon	
Salade aux endives et pommes HVE 	
Filet de lieu MSC sauce citron 	
Epinards à l'anglaise	
Munster AOP 	
Compote de pommes abricots et bananes BIO 	

SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Salade de riz hawaïenne	
Foies de poulet sauce aux épices douces	
Poêlée campagnarde	
Petit-suisse nature BIO 	
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef à la bisque de homard	
Terrine tomate chèvre	
Waterzoï de poisson MSC 	
Gratin dauphinois	
Camembert BIO 	
Tarte à la rhubarbe	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef aux poireaux	
Salade exotique	
Rôti de dinde sauce à l'indienne	
Poêlée de légumes BIO 	
Emmental BIO 	
Fruit de saison HVE 	

MARDI	
Velouté au bolet	
Concombres à la crème	
Côte de porc sauce ail et fines herbes	
Farfalles BIO 	
Chanteneige BIO 	
Crème dessert vanille BIO 	

MERCREDI	
Potage du Chef aux épinards	
Crêpe aux champignons	
Colin MSC sauce bordelaise 	
Brocolis BIO à l'anglaise 	
Cantal AOP 	
Fruit de saison	

JEUDI	
Velouté à la tomate	
Salade jaune BIO 	
Rognons de bœuf sauce libanaise	
Riz de Camargue IGP au curry 	
Yaourt fermier fraise 	
Eclair chocolat	

VENDREDI	
Soupe à l'oignon	
Salade aux endives et pommes HVE 	
Aiguillettes de volaille aux pêches	
Blé pilaf CE2 	
Munster AOP 	
Compote de pommes abricots et bananes BIO 	

SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelles	
Salade de riz hawaïenne	
Sauté de dinde sauce moutarde	
Côtes de blettes persillées	
Petit-suisse nature BIO 	
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef à la bisque de homard	
Terrine tomate chèvre	
Manchon de canard à l'orange	
Riz de Camargue IGP 	
Camembert BIO 	
Tarte à la rhubarbe	

Du lundi 26 mai au dimanche 1er juin 2025

MENU A

LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	
Salade mixte	
Paleron braisé sauce bordelaise	Plat traditionnel
Boulgour BIO	BIO
Saint-Nectaire AOP	
Yaourt fermier framboise	

MARDI	
Velouté à la tomate	
Pâté de tête vinaigrette	
Filet de poulet sauce aux raisins	
Chou-fleur BIO à la crème	BIO
Fromage blanc sucré BIO	BIO
Fruit de saison	

MERCREDI	
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	
Pastèque	
Potée auvergnate	
Légumes pour potée	
Bleu d'Auvergne AOP	
Entremet du Chef au café	

JEUDI	
Velouté de bolet	
Salade de blé HVE estivale	
Sauté de volaille sauce curry à la citronnelle	
Nouilles IGP sautées	
Yaourt local vanille	
Tarte croisillon aux pommes	

VENDREDI	
Soupe à l'oignon	
Concombre à la menthe BIO	BIO
Filet de hoki MSC au pesto	
Julienne de légumes BIO	BIO
Brie BIO	BIO
Fruit de saison	

SAMEDI	
Velouté poireaux pommes de terre	
Feuilleté hot dog	
Boules de bœuf sauce mexicaine	
Spaghettis IGP	
Emmental BIO	BIO
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	
Tomates HVE vinaigrette	
Jambon sauce au porto	
Poêlée de légumes racine	
Pont l'évêque AOP	
Bavarois cappuccino	

MENU B

LUNDI	
Potage du Chef Dubarry	
Salade mixte	
Filet de lieu sauce aneth	
Courgettes BIO à l'ail	BIO
Saint-Nectaire AOP	
Yaourt fermier framboise	

MARDI	
Velouté à la tomate	
Pâté de tête vinaigrette	
Saucisse de Toulouse	
Lentilles HVE aux oignons	
Fromage blanc sucré BIO	BIO
Fruit de saison	

MERCREDI	
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	
Pastèque	
Langue de bœuf sauce piquante	
Purée de courgettes BIO	BIO
Bleu d'Auvergne AOP	
Entremet du Chef au café	

JEUDI	
Velouté de bolet	
Salade de blé HVE estivale	
Sauté de porc sauce caramel	
Haricots verts à l'ail	
Yaourt local vanille	
Tarte croisillon aux pommes	

VENDREDI	
Soupe à l'oignon	
Concombre à la menthe BIO	BIO
Boules de bœuf sauce forestière	
Semoule BIO	BIO
Brie BIO	BIO
Fruit de saison	

SAMEDI	
Velouté poireaux pommes de terre	
Feuilleté hot dog	
Quenelles de veau sauce aurore	
Poêlée de légumes d'automne	
Emmental BIO	BIO
Fruit de saison	

DIMANCHE	
Potage du Chef le pozole (pois chiche)	
Tomates HVE vinaigrette	
Foies de poulet sauce poivre	
Tortis HVE	
Pont l'évêque AOP	
Bavarois cappuccino	