

Menus du 6 au 10 mai 2024

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux noix ● Riz pilaf ● Lentilles vertes à la provençale ● vache qui rit ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Poisson meunière ● Petits pois aux oignons ● Petit suisse ● Fruit de saison 			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Paupiette de veau à la diable ● Haricots beurre à l'ail ● Tome noire ● Fromage blanc de Pouancé aux éclats de spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Quiche au fromage frais* ● Salade verte ● Yaourt fermier aromatisé de Pouancé ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres, vinaigrette balsamique ● Bœuf à la provençale ● Gratin de pommes de terre aux blettes ● Cantadou ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mousse de foie, cornichon ● Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron ● Matsalline* ● Saint Nectaire ● Fruit de saison

*Riz, haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette au ketchup.

* Fromage frais, oignons confit, moutarde, fines herbes.

*Pâtes ferme des patis combrée

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20

mardi 21

- Taboulé à la menthe
- Boulettes d'agneau sauce massalé
- Julienne de légumes
- Cantal
- Fruit de saison

mercredi 22

jeudi 23

- Salade chinoise*
- Blésotto crémeux
- de volaille à l'estragon
- Edam
- Compote pomme banane

vendredi 24

- Betteraves à l'échalote
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Fromage
- Yaourt fermier sucré de Pouancé

*Chou chinois, épaule, vinaigrette au Xéres.

*Mozzarella, Cantal, Cheddar.

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27

- Radis beurre
- Macaronis* gratinés
- À la purée d'aubergines
- Brie
- Île flottante

mardi 28

- Salade aux croûtons et noix
- Rougail saucisse
- Riz créole
- Mimolette
- Fruit de saison

mercredi 29

jeudi 30

- Pommes de terre à l'échalote et ciboulette
- Bœuf aux olives
- Poêlée de courgettes aux herbes de provence
- Gouda
- Fruit de saison

vendredi 31

- Concombres, crème à l'aneth
- Retour de pêche sauce ratatouille
- Semoule
- Fromage du chef
- Gâteau d'anniversaire

Pâtes ferme des patis*

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 3 au 7 juin 2024

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates au basilic ● Poisson meunière sauce tartare ● Potatoes ● Fromage de chèvre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Pâtes pois cassé sauce Tomate ● Salade, vinaigrette balsamique ● Saint Paulin ● Gâteau au chocolat et courgettes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betterave ● Hachis parmentier ● De bœuf ● Smoothie ● Aux fraises 	<ul style="list-style-type: none"> ● Toast de rillettes de sardines ● Rôti de porc, jus au thym ● Haricots blancs sauce tomate ● Tomme blanche ● Fruit de saison

*Servi avec un coulis de tomate.

Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé fraîcheur ● Sauté de dinde aux champignons ● Poêlée de haricots verts aux poivrons ● Bleuets des prairies ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Emincé de bœuf ● Fondue d'aubergines et boulgour ● Emmental ● Glace 		 <ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Penne Rigate ● Bolognaise de Kasha aux courgettes ● Tomme grise ● Fromage blanc de Pouancé au miel <p>Du sarrasin à la ruche!</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Curry de poisson frais au lait de coco ● Riz créole aux petits légumes* ● Coulommiers ● Compote

* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates à l'échalote ●● Cari de courgettes aux 2 lentilles ●● Risettis ●● Saint Nectaire ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Pastèque ●● Quiche lorraine ●● Salade verte ●● Bûche lactière ●● Crème dessert à la vanille de Pouancé 		<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois au maïs ●● Filet de dinde sauce colombo ●● Duo de haricots ●● Mimolette ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Radis beurre ●● Gratin de pommes de terre sauce moutarde ●● Au poisson frais ●● Yaourt fermier sucré de Pouancé ●● Fruit de saison

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ●● Melon ●● Thon à la catalane* ●● Riz camarguais aux pois gourmands ●● Edam ●● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Assortiment de crudité ●● Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes ●● Farfalles ●● Petit suisse ●● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ●● Blé à la provençale* ●● Galette saucisse ●● Salade, vinaigrette au Xéres ●● Cantal ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres crème ciboulette ●● Omelette provençale ●● Frites ●● Brie ●● Fromage blanc de Pouancé à la fraise

* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

* Blé, dés de tomates et de concombre, poivrons ciselés, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Poisson pané ● Courgettes au coulis de tomates et boulgour ● Tome noire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Pâtes ● Bolognaise ● Emmental ● Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tomates au fromage ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout ● Gouda ● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de pastèque et melon ● Jambon blanc  ● Chips ● Fromage du chef ● Glace

Menus du 8 au 12 juillet 2024



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.