



# MENUS

DU MOIS DE MAI 2024



Validés par la Commission des menus

DU 29 AVRIL  
 AU 3 MAI

DU 6 AU 10  
 MAI

DU 13 AU 17  
 MAI

DU 20 AU 24  
 MAI

DU 27 AU 31  
 MAI

LUNDI

Salade feuille  
 de chêne<sup>10</sup>  
 Galopin de veau  
 sauce chasseur  
 Coquillettes<sup>13</sup>  
 Brie<sup>7</sup>  
 Liégeois<sup>7</sup>

Feuilleté au fromage<sup>137</sup>  
 Chipolatas  
 Brocolis  
 Tomme blanche<sup>7</sup>  
 Semoule au lait<sup>137</sup>

Sardines<sup>4</sup>  
 Escalope de volaille  
 à la viennoise  
 Flageolets  
 Emmental<sup>7</sup>  
 Fruits au sirop

Férié

Feuille de chêne<sup>10</sup>  
 Cervelas obernois  
 Chou blanc  
 Kiri chèvre<sup>7</sup>  
 Paris Brest<sup>137</sup>

MARDI

Pâté en croûte<sup>13</sup>  
 Bœuf bourguignon  
 Carottes  
 Yaourt nature<sup>7</sup> Bio  
 Ananas frais \*\*

Haricots verts  
 vinaigrette<sup>10</sup>  
 Blanquette de dinde  
 Riz  
 Kiri<sup>7</sup>  
 Compote

Radis beurre<sup>7</sup>  
 Rôti de porc au us  
 Rösti de pommes  
 de terre  
 Yaourt à la grecque<sup>7</sup>  
 Tarte aux pommes Bio

Quiche  
 aux poireaux<sup>137</sup>  
 Paupiette de veau  
 sauce échalotes  
 Chou-fleur  
 Babybel<sup>7</sup> Bio  
 Pomme Pink Lady

Macédoine  
 mayonnaise<sup>3</sup>  
 Sauté de porc  
 Coquillettes<sup>13</sup>  
 Bûche du Pilat<sup>7</sup>  
 Pomme golden \*\*

MERCREDI

Férié

Férié

Céleri rémoulade  
 Tagliatelles  
 à la carbonara<sup>137</sup>  
 Petits Suisses Bio<sup>7</sup>  
 Fraises  
 à la chantilly \*\*<sup>7</sup>

Salade de laitue<sup>10</sup>  
 Parmentier  
 de poisson maison<sup>47</sup>  
 Tomme Montcadi<sup>7</sup>  
 Glace

Feuilleté du pêcheur<sup>12347</sup>  
 Langue de bœuf  
 sauce madère  
 Purée maison<sup>7</sup>  
 Vache qui rit<sup>7</sup>  
 Salade de fruits frais \*\*

JEUDI

Quiche lorraine<sup>137</sup>  
 Pilon de poulet  
 Duo de courgettes  
 Bresse bleu<sup>7</sup>  
 Pomme gala \*\*

Férié

Cake salé maison<sup>137</sup>  
 Limande meunière<sup>4</sup>  
 Petits pois carottes  
 Camembert<sup>7</sup>  
 Flan vanille/chocolat<sup>7</sup>

Salade de tomates<sup>10</sup>  
 Steak burger  
 Ferme de Saint-Denis  
 Sauce roquefort  
 Farfalles<sup>13</sup>  
 Chèvre frais  
 Ferme de Crevant<sup>7</sup>  
 Mousse au chocolat<sup>7</sup>

Radis beurre \*\*<sup>7</sup>  
 Brochette de poisson  
 pané<sup>4</sup>  
 Jardinière de légumes  
 P'tit Louis<sup>7</sup>  
 Crème renversée<sup>37</sup>

VENREDI

Taboulé maison<sup>110</sup>  
 Pavé de merlu<sup>4</sup>  
 sauce beurre blanc  
 Epinards Bio  
 Samos  
 Crêpes au sucre<sup>137</sup>

Férié

Salade batavia<sup>10</sup>  
 Quenelle de veau<sup>13</sup>  
 sauce aurore  
 Semoule<sup>1</sup>  
 Rondelé<sup>7</sup>  
 Gaufre au Nutella<sup>137</sup>

Rillettes de poulet  
 Filet de hoki  
 sauce crustacés<sup>24</sup>  
 Carottes Bio  
 Saint-Nectaire<sup>7</sup>  
 Éclair<sup>137</sup>

Rosette  
 Œufs durs  
 béchamel<sup>37</sup>  
 Epinards  
 Yaourt aromatisé<sup>7</sup>  
 Fraises \*\*

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.  
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

Conformément au décret n°2022-65 du 26 janvier 2022, toutes nos viandes sont certifiées viandes françaises ;

\*\* Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

<sup>1</sup> Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11