

## MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 29 MARS AU 04 AVRIL 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Menu 1</b>	Radis - beurre Filet de poisson corn flakes Petits pois à la crème Tomme noire IGP Fruit BIO	Salade de tomate vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Macaroni Brie Fruit	Salade de pois chiche vinaigrette Poulet rôti Carottes bâtonnets Yaourt nature BIO - sucre Petit beurre	Saucisson à sec – cornichons Blanquette de veau à l'ancienne Purée de pomme de terre Fromage blanc vanille Fruit BIO	<b>Menu protège ta planète</b> Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette Omelette BIO Duo de céleri carotte béchamel Mini fromage en coque Tarte aux poires	Champignons à la crème Bœuf ficelle sauce tomate Haricots verts Yaourt nature BIO – sucre Cake aux fruits confits Velouté de poireaux PDT Crème aux œufs
<b>Menu 2</b>	½ pamplemousse – sucre Sauté d'agneau Marengo Céréales gourmandes BIO Port Salut Purée de pomme coing	Salade de blé au surimi Cuisse de lapin sauce Moutarde Brocolis à l'ail Livarot AOC Fruit BIO	Salade verte vinaigrette Bavette à cuire sauce Béarnaise Pommes rôsti Saint Marcellin Purée de pomme pruneaux	Salade verte au bleu vinaigrette Rognons sauce Forestière Choux de Bruxelles Crottin de Chavignol Gâteau de riz	Macédoine mayonnaise Thon à la Bordelaise Bouillottes Mimolette Ananas au sirop	<b>DIMANCHE</b> Chou-fleur vinaigrette Couscous boulettes Semoule Camembert BIO Gâteau à l'abricot
<b>Soir</b>	Velouté de poireaux PDT Yaourt bifidus aromatisé	Velouté de 7 légumes Fromage à tartiner aux noix	Velouté de carotte Mousse au chocolat	Velouté de légumes verts Flan nappé caramel	Velouté de potiron Yaourt BIO à la vanille	Velouté de carottes Mousse au citron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
<b>Menu 3 Diabétique</b>	Radis - beurre <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Tomme noire IGP Fruit BIO	Salade de tomate vinaigrette <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Brie pointe Fruit BIO	Salade verte vinaigrette <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO Purée pomme pruneaux	Salade verte au bleu <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Petits suisses Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs vinaigrette <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses Purée pomme banane	Champignons <i>Tajine de poulet</i> Yaourt nature BIO (sucre) Purée de pomme pruneaux <i>Potage s/sel poireaux PDT Petits suisses (sucre)</i>
<b>Menu 4 Sans sel</b>	Radis <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Petits suisses -sucre Fruit BIO	Tomate <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour, poêlée de légumes</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade verte <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO - sucre Purée pomme pruneaux	Salade verte <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Fromage blanc à la vanille Fruit BIO	Salade de verte, chou, radis, maïs <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses - sucre Purée pomme banane	<b>DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES</b> Chou-fleur <i>Colombo d dinde, riz basmati, petits légumes</i> Fromage blanc BIO (sucre) Purée de pomme
<b>Menu 5 Texture tendre</b>	½ pamplemousse <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et de pommes de terre</i> Tomme noire IGP Purée pomme coing	Salade de tomate vinaigrette Quenelle de volaille sauce Nantua Macaroni Brie pointe Purée pomme poire	Salade de pois chiche vinaigrette <i>Boulettes d'agneau, semoule, poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO - sucre Purée pomme pruneaux	Rillettes de thon <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Fromage blanc à la vanille Gâteau de riz	Macédoine mayonnaise Omelette BIO Duo de céleri carotte béchamel Petits suisses - sucre Tarte aux poires	<i>Potage s/sel champignons Yaourt bulgare (sucre)</i>
<b>Soir</b>	<i>Potage s/sel poireaux PDT Yaourt nature BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Fromage blanc BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel de champignons Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Yaourt bifidus nature (sucre)</i>	<i>Potage s/sel potiron Faisselle (sucre)</i>	

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

## MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 05 AVRIL AU 11 AVRIL 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Menu 1</b>	Salade de tomate vinaigrette Cuisse de lapin en Gibelotte Tagliatelles  Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade de betteraves vinaigrette  Saucisse de Francfort Gratin de brocolis pomme de terre  Petits suisses - sucre Sablés	Taboulé  Poisson sauce Dugléré Haricots plats à la Libanaise  Emmental Salade d'orange fraîche	<b>Menu protège ta planète</b> Salade de maïs olive  Croque végétarien tomate mozzarella Purée de potiron  Yaourt BIO et LOCAL- sucre Fruit BIO	Salade verte vinaigrette  Tartiflette de volaille  Cantal AOP Fruit BIO	Avocat vinaigrette  Sauté de veau aux pruneaux Céréales méditerranéennes  Faisselle - sucre Purée de pomme banane
<b>Menu 2</b>		Artichaut vinaigrette  Curry d'agneau Riz basmati  Comté Purée de pomme banane	Salade de champignons vinaigrette  Petit salé au jus Lentilles  Faisselle - sucre Fruit	Salade de haricots verts vinaigrette  Foie de génisse à cuire Pommes de terre persillées  Coulommiers Purée de pomme coing	Saucisson à l'ail - cornichons  Roussette sauce Américaine Chou-fleur au gruyère  Rouy Banane	<b>DIMANCHE</b> ½ pamplemousse – sucre  Goulash Hongroise Polenta  Fromage crémeux Flan pâtissier
<b>Soir</b>	Velouté de légumes verts Beaufort	Velouté de potiron Fromage blanc aromatisé	Velouté de 7 légumes Coulommiers	Velouté de poireaux PDT Fromage à tartiner nature	Velouté de légumes verts Liégeois au café	Velouté de légumes Cantal

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
<b>Menu 3 Diabétique</b>	Salade de tomate vinaigrette  <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i>  Fromage blanc BIO Fruit BIO	Salade de betteraves vinaigrette  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Petits suisses Purée pomme banane	Salade de champignons vinaigrette  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Emmental Fruit	Salade de haricots verts vinaigrette  <i>Bœuf bourguignon, purée de pomme de terre, carottes</i>  Yaourt BIO et LOCAL Fruit BIO	Salade verte vinaigrette  <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i>  Cantal AOP Banane	Avocat  <i>Colombo de dinde, riz jaune, petits légumes</i>  Faisselle (sucre) Purée pomme banane <i>Potage s/sel potiron Petits suisses (sucre)</i>
<b>Menu 4 Sans sel</b>	Tomate  <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i>  Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Betteraves  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Petits suisses – sucre Purée pomme banane	Champignons  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Faisselle - sucre Fruit	Haricots verts  <i>Bœuf bourguignon, purée de pomme de terre, carottes</i>  Yaourt BIO et LOCAL Fruit BIO	Salade verte  <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i>  Fromage blanc BIO - sucre Banane	<b>DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES</b>  ½ pamplemousse
<b>Menu 5 Texture tendre</b>	Salade de tomate vinaigrette  <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i>  Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Salade de betteraves vinaigrette  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Petits suisses Purée de pomme banane	Salade de champignons vinaigrette  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Faisselle - sucre Purée de pomme poire	Salade de de haricots verts vinaigrette  Croque végétarien tomate mozzarella Purée de potiron  Yaourt BIO et LOCAL - sucre Purée de pomme coing	Pâté de volaille  Tartiflette de volaille  Rouy Banane	<i>Filet de poulet champignons, riz, purée de butternut</i>  Petits suisses (sucre) Purée de pomme mangue
<b>Soir</b>	<i>Potage s/sel champignons Yaourt nature BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel potiron Yaourt bifidus (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel poireaux PDT Faisselle (sucre)</i>	<i>Potage s/sel 9 légumes Yaourt bulgare (sucre)</i>	<i>Potage s/sel champignons Fromage blanc BIO (sucre)</i>

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

## MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 12 AVRIL AU 18 AVRIL 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Menu 1</b>	Salade de carottes râpées bio et locale vinaigrette  Poisson sauce Citronné Spaghetti  Camembert Salade d'ananas	<b>Menu protège ta planète</b> Céleri rémoulade BIO  Ragout de pois chiche épinards Semoule complète BIO  Yaourt nature BIO - sucre Fruit BIO	Salade quinoa et boulghour aux légumes grillés  Rôti de veau sauce Moutarde Haricots verts  Saint Paulin Purée de pomme mangue	Cervelas vinaigrette  Steak haché à cuire - beurre Duo de courgettes béchamel  Saint Nectaire AOP Banane BIO	Salade d'endives et dés d'emmental  Escalope de volaille panée Chou de Bruxelles  Fromage blanc BIO - sucre Gâteau à l'abricot	Œufs durs mayonnaise  Hachis Parmentier  Roquefort Fruit Velouté de légumes verts Crème vanille
	<b>Menu 2</b>	Salade de tomate basilic  Estouffade de bœuf Ratatouille  Morbier Gaufre au chocolat	Salade verte aux croustons  Saumon aux crevettes Émincé de poireaux  Pont l'Évêque Gâteau de semoule	Salade de concombre vinaigrette  Cassoulet  Chaurce Salade de pamplemousse	Chou-fleur vinaigrette  Pintade aux raisins Riz Saint Denis  Fromage de chèvre Fruit	Tresse de volaille aux champignons  Crêpinette aux lardons Petit pois à la Française  Fromage crémeux Coupelle de pruneaux
<b>Soir</b>	Velouté de légumes verts Camembert	Velouté de poireaux PDT Yaourt aux fruits	Velouté de carottes Viennois vanille caramel	Velouté de 7 légumes Brie	Velouté de potiron Mousse au chocolat au lait	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
<b>Menu 3 Diabétique</b>	Salade de tomate basilic  <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i>  Fromage blanc BIO Purée pomme poire	Salade verte aux croustons  <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et pomme de terre</i>  Carré de l'Est Fruit BIO	Salade de concombre vinaigrette  <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i>  Saint Paulin Purée pomme coing	Chou-fleur vinaigrette  <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>  Saint Nectaire AOP Banane BIO	Salade d'endives et dés d'Emmental  <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i>  Yaourt BIO Pomme cuite	Œufs durs  <i>Tajine de poulet</i>  Yaourt bulgare (sucre) Purée de pomme poire  <i>Potage s/sel 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>
<b>Menu 4 Sans sel</b>	Tomate  <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i>  Fromage blanc BIO - sucre Purée pomme poire	Salade verte  <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et pomme de terre</i>  Yaourt nature BIO - sucre Fruit BIO	Concombre  <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i>  Petits suisses - sucre Purée pomme coing	Chou-fleur  <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>  Faisselle - sucre Banane BIO	Endives  <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i>  Yaourt BIO - sucre Pomme cuite	<b>DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES</b>  Brocolis  <i>Colombo de dinde, riz basmati, petits légumes</i>  Faisselle (sucre) Purée de pomme pêche
<b>Menu 5 Texture tendre</b>	Salade de tomate basilic  <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i>  Fromage blanc BIO - sucre Purée pomme poire	Rillettes de thon  <i>Bouchées de poisson pané, poêlée de légumes et pomme de terre</i>  Yaourt nature BIO - sucre Gâteau de semoule	Salade de concombre vinaigrette  <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i>  Petits suisses - sucre Salade de pamplemousse	Chou-fleur vinaigrette  <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>  Faisselle - sucre Purée de pomme poire	Tresse de volaille champignons  <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i>  Yaourt BIO - sucre Pomme cuite	
<b>Soir</b>	<i>Potage s/sel 9 légumes</i> Yaourt nature BIO (sucre)	<i>Potage s/sel poireaux PDT</i> Yaourt bulgare (sucre)	<i>Potage s/sel champignons</i> Faisselle (sucre)	<i>Potage s/sel de 9 légumes</i> Fromage blanc BIO (sucre)	<i>Potage s/sel potiron</i> Yaourt nature BIO (sucre)	<i>Potage s/sel poireau PDT</i> Fromage blanc BIO (sucre)

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

## MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 19 AVRIL AU 25 AVRIL 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Menu 1</b>	<u>Menu protège ta planète</u> Salade de coquillettes vinaigrette  Omelette aux fines herbes Épinards aux croutons gratinés  Flan vanille Fruit BIO	Salade verte, chou, radis et maïs vinaigrette  Côtes de porc aux herbes Petit pois  Edam Gâteau de semoule	½ pamplemousse – sucre  Croque-monsieur de volaille Salade verte vinaigrette  Mimolette Crème dessert au caramel	Salade de tomate et dés d'emmental  Paëlla à la viande et chorizo  Purée de pomme fraise	Radis – beurre  Bœuf Yassa Boulgour  Petit suisse aux fruits Fruit BIO	Courgettes râpées vinaigrette  Canard à l'orange Torti  Fourme d'Ambert Purée de pomme pruneaux Velouté de carottes Yaourt au citron
<b>Menu 2</b>	Carottes râpées vinaigrette  Rumsteak à cuire sauce Poivre Pommes de terre rissolées  Amsterdammer Ananas au sirop	Avocat - vinaigrette  Navarrin d'agneau Polenta  Crottin Poire cuite – gelée de groseille	Salade verte vinaigrette  Tripes à la mode de Caen Pommes persillées  Bleu d'Auvergne Fruit	Salade de blé surimi  Sauté de veau sauce Moutarde Haricots verts  Port Salut Mousse au chocolat	Champignons à la Grecque  Raie sauce Joinville Brocolis persillés  Yaourt bifidus - sucre Gâteau aux amandes	<b>DIMANCHE</b> Avocat - vinaigrette Escalope de volaille aux pruneaux Semoule parfumée Fromage à tartiner ails et fines herbes Paris Brest
<b>Soir</b>	Velouté de poireaux PDT Yaourt aux fruits	Velouté de 7 légumes Liégeois au chocolat	Velouté de carotte Saint Paulin	Velouté de potiron Fromage de chèvre	Velouté de légumes verts Saint Marcellin	Velouté de Poireaux PDT Crème pistache

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
<b>Menu 3 Diabétique</b>	Carottes râpées vinaigrette  <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i>  Fromage blanc BIO Fruit BIO	Avocat vinaigrette  <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>  Crottin Poire cuite	Salade verte vinaigrette  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Bleu d'Auvergne Fruit	Salade de tomate et dés d'emmental  <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i>  Port Salut Purée de pomme fraise	Radis - beurre  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Yaourt bifidus Fruit BIO	Courgettes râpées  <i>Colombo de dinde, riz basmati et petits légumes</i>  Faisselle (sucre) Purée de pomme pruneaux <i>Potage s/sel champignons Yaourt bulgare (sucre)</i>
<b>Menu 4 Sans sel</b>	Carottes râpées  <i>Omelette, pâtes, petits légumes</i>  Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Avocat  <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i>  Yaourt nature BIO - sucre Poire cuite	Salade verte  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Petits suisses – sucre Fruit	Tomate  <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i>  Fromage blanc BIO Purée de pomme fraise	Radis  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Petits suisses aux fruits Fruit BIO	<b>DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES</b>  Avocat  <i>Bœuf bourguignon, purée de pomme de terre, carotte</i>  Fromage blanc BIO (sucre) Purée pomme poire
<b>Menu 5 Texture tendre</b>	Carottes râpées vinaigrette  Omelette aux fines herbes Purée d'épinards  Flan vanille Ananas au sirop	Avocat vinaigrette  Navarrin d'agneau Polenta  Crottin Poire cuite – gelée de groseille	½ pamplemousse – sucre  <i>Rôti de dinde au jus et jardinière de légumes</i>  Petits suisses – sucre Crème dessert au caramel	Salade de tomate et dés d'emmental  <i>Escalope de volaille, purée de brocolis, purée de pomme de terre</i>  Fromage blanc BIO - sucre Mousse au chocolat	Champignons à la Grecque  <i>Colin meunière, pâtes, courgettes</i>  Petits suisses aux fruits Fruit BIO	
<b>Soir</b>	<i>Potage s/sel</i> poireaux PDT Fromage blanc BIO (sucre)	<i>Potage s/sel</i> 9 légumes Petits suisses (sucre)	<i>Potage s/sel</i> champignons Yaourt BIO (sucre)	<i>Potage s/sel</i> de potiron Faisselle (sucre)	<i>Potage s/sel</i> 9 légumes Petits suisses (sucre)	<i>Potage s/sel</i> poireaux PDT Yaourt bifidus (sucre)

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

## MENUS ADULTES PORTAGE À DOMICILE DU 26 AVRIL AU 02 MAI 2021

MENUS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<b>Menu 1</b>	Salade de crudités vinaigrette Poisson sauce Américaine Haricots beurre Mini fromage en coque Banane BIO	Pâté de campagne – cornichons Sauté de veau à la Normande Spaghetti Yaourt aux fruits Fruit BIO	<u>Menu protège ta planète</u> Salade verte vinaigrette Chili sin Carne Céréales gourmandes BIO Port Salut Coupelle de fruit au sirop	Salade de concombre à la menthe et féta Merguez Gratin de blettes à la tomate Gouda Donuts au sucre	Salade de riz niçois Escalope de volaille panée Carottes Mornay Liégeois chocolat BIO Fruit	Avocat –vinaigrette Pastacuitta Corse Fromage de chèvre à tartiner Purée de pomme poire Velouté de carottes Crème praliné
<b>Menu 2</b>	Asperges vinaigrette Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Fromage type reblochon Fruit	½ pamplemousse – sucre Entrecôte à cuire sauce Échalotes Poêlée de légumes verts Munster Nonette à l'orange	Courgettes râpées vinaigrette Rôti de dinde sauce Forestière Petits pois Faisselle - sucre Petit beurre	Salade de chou rouge vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre gratinée Cantal Fruit BIO	Salade de betteraves aux noix Choucroute de la mer Beaufort Purée de pomme coing	<b>DIMANCHE</b> Salade de carottes aux olives Poulet rôti aux herbes Chou de Bruxelles Caprice des dieux Eclair au café
<b>Soir</b>	Velouté de légumes verts Yaourt à la vanille	Velouté de poireaux PDT Rouy	Velouté de carottes Fromage à tartiner aux noix	Velouté de 7 légumes Flan caramel	Velouté de potiron Brie	Velouté de poireau PDT Saint Nectaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI COMMUN AUX 3 REGIMES
<b>Menu 3 Diabétique</b>	Salade de crudités vinaigrette <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO Fruit	Rillettes de thon <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i> Munster Fruit BIO	Courgettes râpées vinaigrette <i>Filet de poulet, riz, purée de butternut</i> Faisselle Purée de pomme pruneaux	Salade de concombre à la menthe et féta <i>Tajine de poulet</i> Cantal Fruit BIO	Salade de betteraves aux noix <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses Fruit	Avocat <i>Sauté de bœuf, semoule, poêlée de légumes</i> Fromage blanc BIO (sucre) Purée de pomme poire <i>Potage s/sel champignons Faisselle (sucre)</i>
<b>Menu 4 Sans sel</b>	Salade de crudités <i>Sauté de veau à la tomate, boulgour et poêlée de légumes</i> Yaourt nature BIO - sucre Fruit	Haricots verts <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i> Yaourt aux fruits Fruit BIO	Courgettes râpées <i>Filet de poulet, riz, purée de butternut</i> Faisselle - sucre Coupelle de fruit au sirop	Concombre <i>Tajine de poulet</i> Fromage blanc BIO - sucre Fruit BIO	Betteraves <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Petits suisses- sucre Fruit	<b>DIMANCHE COMMUN AUX 3 REGIMES</b> Carottes râpées <i>Rôti de dinde au jus, et jardinière de légumes</i> Yaourt bifidus (sucre) Purée de pomme banane
<b>Menu 5 Texture tendre</b>	Asperges vinaigrette Poisson sauce Américaine Haricots beurre Yaourt BIO - sucre Banane BIO	Rillettes de thon <i>Boulettes d'agneau, semoule et poêlée de légumes</i> Yaourt aux fruits Fruit BIO	Courgettes râpées vinaigrette <i>Filet de poulet, riz, purée de butternut</i> Port Salut Coupelle de fruit au sirop	Salade de concombre menthe et féta <i>Tajine de poulet</i> Fromage blanc BIO - sucre Donuts au sucre	Salade betteraves vinaigrette <i>Colin sauce basilic, riz et petits légumes</i> Liégeois chocolat BIO Fruit	<i>Potage s/sel 9 légumes Petits suisses (sucre)</i> <i>Potage s/sel potiron Faisselle (sucre)</i>
<b>Soir</b>	<i>Potage s/sel 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel poireaux PDT Yaourt bifidus (sucre)</i>	<i>Potage s/sel champignons Fromage blanc BIO (sucre)</i>	<i>Potage s/sel de 9 légumes Petits suisses (sucre)</i>	<i>Potage s/sel poireau PDT Yaourt bulgare (sucre)</i>	

Sous réserve de modifications dues à des impératives techniques ou d'approvisionnement. La viande de bœuf servie est d'origine européenne.  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.