

# MENU DE LA SEMAINE - SELF

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

22/04/2024

23/04/2024

24/04/2024

25/04/2024

26/04/2024

CONCOMBRE VINAIGRETTE	TABOULÉ	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	TOMATE EMMENTAL VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	CŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE ET DES DE JAMBON DE DINDE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SALADE BAR	SALADE BAR	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE BAR	SALADE BAR
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	RIGOLO AU FROMAGE	CHICKEN WINGS	ROTI DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS	 FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON
FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE	FEUILLETÉ DE POISSON	PANÉ VEGETAL	STEAK HACHE DE POULET SAUCE CAMEMBERT
 TRIO DE LENTILLES CAROTTES CHAMPIGNONS	 FILET DE HOKI SAUCE COLOMBO	FLAN DE LEGUMES	CUBES DE SAUMON SAUCE CREME	PALET DE SOJA SAUCE CAMEMBERT
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CAROTTES PERSILLEES	POEELE CAMPAGNARDE RIZ	COURGETTES POMMES RISSOLEES	RIZ HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PERLES RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
MOELLEUX AU CHOCOLAT	ECLAIR VANILLE	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	DONUTS	COOKIE TOUT CHOCOLAT
CREME DESSERT CARAMEL	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE POMME POIRE	POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES	RIZ AU LAIT CARAMEL
DESSERT BAR	DESSERT BAR	LIEGEOIS CHOCOLAT	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# MENU DE LA SEMAINE - SELF

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

29/04/2024

30/04/2024

01/05/2024

02/05/2024

03/05/2024

BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	<b>FERIE</b>	SALADE DE BLE SAUCE COCKTAIL	MELON
ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON	VINAIGRETTE		SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	ROSETTE ET CORNICHON
SALADE BAR	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON		SALADE BAR	SALADE BAR
JAMBON BLANC BBC 	SALADE BAR		NUGGETS DE VOLAILLE	DHAL DE LENTILLES CORAIL
 AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES	SAUTÉ DE VEAU SAUCE POIVRONS		LIEU SAUCE CITRON 	 FILET DE HOKI SAUCE AUREORE
HACHIS PARMENTIER VEGETAL	NUGGETS DE POISSON CITRON 		NUGGETS DE BLE	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE NORMANDE
PUREE	STEAK VEGETAL SAUCE POIVRONS		FRITES	RIZ
COURGETTES A L'AIL	SEMOULE		CORDIALE DE LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FONDUE DE POIREAUX		FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE		ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE LAITAGES		DONUTS	TARTE FLAN
MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR CAFE		MOUSSE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT
DESSERT BAR	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		DESSERT BAR	DESSERT BAR
	DESSERT BAR			

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# MENU DE LA SEMAINE - SELF



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

06/05/2024

07/05/2024

08/05/2024

09/05/2024

10/05/2024

CELERI REMOULADE	MELON			
ROSETTE ET CORNICHON	PATE DE FOIE ET CORNICHON			
SALADE BAR	SALADE BAR			
SAUTÉ DE DINDE A LA CREME	PALET DE SOJA SAUCE BARBECUE			
 FRICASSEE DE COLIN SAUCE	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA			
ESPAGNOLE	 STEAK HACHE SAUCE BARBECUE			
TRIO DE CAROTTES BOULGOUR POIS				
CHICHES				
BOULGOUR	RIZ PILAF			
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES PERSILLÉES			
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE			
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES			
BARRE MARBREE ET CREME ANGLAISE	TARTE AUX POMMES			
LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMMES			
DESSERT BAR	DESSERT BAR			

**FERIE**

**FERIE**

**FERIE**

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# MENU DE LA SEMAINE - SELF



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

13/05/2024

14/05/2024

15/05/2024

16/05/2024

17/05/2024

TOMATE VINAIGRETTE	MELON VERT	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	DUO CAROTTES CELERI VINAIGRETTE	CEUFS DURS MAYONNAISE
CREPE AU FROMAGE	SALADE PIEMONTAISE	RADIS BEURRE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	PATE EN CROUTE ET CORNICHON
SALADE BAR	SALADE BAR	RILLETES DU MANS	SALADE BAR	SALADE BAR
BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE VEAU A LA CATALANE	 GRATIN DE MOULES AUX PETITS LEGUMES	CHIPOLATAS DE PORC BBC	 HOKI SAUCE AUREORE
BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE	POISSON PANE ET CITRON	CUISSÉ DE POULET	 CUBES DE COLIN SAUCE NANTUA	QUENELLE NATURE GRATINÉE
FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE	 BOULETTE DE SOJA SAUCE CATALANE	FLAN DE LEGUMES	CURRY AU LAIT DE COCO (PDT, CAROTTES, LENTILLES)	EMINCE DE POULET SAUCE CREME
 PATES	SEMOULE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	POMMES DE TERRE	RIZ CREOLE
HARICOTS VERTS A L'AIL	FONDUE DE POIREAUX	POMMES RISSOLEES	POEELE DE LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
FRUIT DE SAISON	MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT	TARTE AU CIRTON MERINGUEE	RIZ AU LAIT	TARTE AU FLAN
BROWNIE ET CREME ANGLAISE	SALADE DE RUIFS FRAIS	COMPOTE POMME BANANE	DONUTS AU CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE
DESSERT BAR	DESSERT BAR	FRUIT DE SAISON	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# MENU DE LA SEMAINE - SELF

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

20/05/2024

21/05/2024

22/05/2024

23/05/2024

24/05/2024

**FERIE**

SALADE DE PATES MARCO POLO

MORTADELLE ET CORNICHON

SALADE BAR

SAUTE DE PORC SAUCE CAMEMBERT



FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE

CURRY AU LAIT DE COCO LENTILLE

RIZ

BRUNOISE DE LEGUMES

FROMAGE A LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

ILE FLOTTANTE

ECLAIR AU CHOCOLAT

DESSERT BAR

PAMPLEMOUSSE

SALADE ET DES DE JAMBON DE DINDE

CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL  
JAMBON DE DINDE ET CORNICHON

SAUTE DE PINTADE



AILE DE RAIE NANTUA

PALET DE SOJA JUS A L'AIL

POMMES RISSOLEES

EPINARDS AU BEURRE

FROMAGE A LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

LIEGEOIS CAFE

TARTE ABRICOT

FRUIT DE SAISON

PASTEQUE

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON

SALADE BAR

PANÉ VEGETAL



FILET DE COLIN SAUCE AMERICAINE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE ITALIENNE

POMMES RISSOLEES

CAROTTES PERSILLEES

FROMAGE A LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

LIEGEOIS CHOCOLAT

TARTE FLAN

DESSERT BAR

CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE

SALAMI CORNICHON

SALADE BAR



FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE

SAUTÉ DE POULET SAUCE ORIENTALE

TAJINE DE POIS CHICHES

SEMOULE

HARICOTS VERTS A L'AIL

FROMAGE A LA COUPE

ASSORTIMENT DE LAITAGES

BEIGNET CHOCOLAT

CREM DESSET PRALINE

DESSERT BAR

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# MENU DE LA SEMAINE - SELF

**LUNDI**

27/05/2024

SALADE COLESLAW
RILLETES ET CORNICION
SALADE BAR
SAUTÉ DE POULET SAUCE VALLE D'AUGE
FRICASSEE DE COLIN SAUCE SAFRANEE
BOULETTES DE SOJA AU JUS
POMMES VAPEUR PERSILLÉES
TRIO DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
TARTE AUX FRUITS
DESSERT BAR

**MARDI**

28/05/2024

MELON CHARENTAIS
BACON
SALADE BAR
PIZZA AU FROMAGE
FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC
TRIO DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET POIS CHICHES
BOULGOUR
HARICOTS VERTS A L'AIL
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BROWNIE AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE
COMPOTE DE POMMES
DESSERT BAR

**MERCREDI**

29/05/2024

CONCOMBRE A LA CREME
FRIAND AU FROMAGE
SALADE DE CERNELAS CHARCUTIERE TOMATE CIBOULETTE
MERGUEZ
QUENELLE DE BROCHET SAUCE AUREORE
TAJINE DE POIS CHICHES
SEMOULE
LEGUMES COUSCOUS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE NOIX DE COCO
GELIFIE VANILLE
FRUIT DE SAISON

**JEUDI**

30/05/2024

ICEBERG AUX CROUTONS VINAIGRETTE
ROSETTE ET CORNICION
SALADE BAR
SAUTÉ DE VEAU SAUCE ECHALOTE
NUGGETS DE POISSON ET CITRON
NUGGETS DE BLE
COQUILLETES
COURGETTES AU GRATIN
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET CHOCOLAT
CREME DESSERT CAMEL
DESSERT BAR

**VENDREDI**

31/05/2024

ŒUFS DURS MAYONNAISE
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
SALADE BAR
FILET DE LIEU SAUCE CITRON ANETH
NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE
PALET DE SOJA AU JUS
RIZ
CHOUX FLEURS PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES
ECLAIR VANILLE
DES DE PECHE AU SIROP
DESSERT BAR

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »