



lundi 14 mai	mardi 15 mai	Jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
Taboulé oriental à la menthe Paupiette de veau à la provençale	Carottes râpées vinaigrette Poisson pané 100% filet	Betteraves BIO vinaigrette Echine de porc au jus	Tomates à la ciboulette Boulettes de bœuf façon tajine
Haricots verts BIO à l'échalote	Tortis BIO au beurre	Lentilles BIO cuisinées	Carottes BIO persillées
Cantafrais	Camembert BIO	Gouda	Edam
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison

lundi 11 juin	mardi 12 juin	Jeudi 14 juin	vendredi 15 juin
Concombres vinaigrette	Pâté de campagne et son cornichon	Salade de tomates	Crêpe au fromage
Brandade de poisson	Boulettes de bœuf au curry	Roti de porc	Alguilletes de dinde à la crème
Edam	Petits pois cuisinés	Lentilles au jus	Haricots beurre persillés
Liégeois chocolat	Chantailou	Buche lait mélangé	Yaourt nature sucré
	Fruit de saison	Compote pommes fraises	Fruit de saison

lundi 21 mai	mardi 22 mai	Jeudi 24 mai	vendredi 25 mai
Férié	Œufs durs sauce fromage blanc au paprika Sauté de porc aux olives	Crêpe au fromage Dos de colin poêlé sauce Dugléré	Salade verte Paella Valencienne
	Printanière de légumes	Chou fleur béchamel	au poulet
	Yaourt nature sucré	Vache qui rit	Tomme noire
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la catalane

lundi 18 juin	mardi 19 juin	Jeudi 21 juin	vendredi 22 juin
Carottes râpées	Salade de tomates vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade de pâtes Marcopollo
Cœur de merlu sauce citron	Boulettes de porc aux épices	Pizza maison	Blanquette de dinde
Purée de brocolis	Pommes noisette	Salade verte	Carottes persillées
Camembert	St paulin		Petit suisse
Yaourt aromatisé	Compote pomme banane	Beignet aux pommes	Fruit frais

lundi 28 mai	mardi 29 mai	Jeudi 31 mai	vendredi 01 juin
Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	Concombre de M. Deschamps de Saint Laurent Nouan (41) en vinaigrette	Salade piémontaise
Nuggets végétariens	Marmite de poisson	Sauté de bœuf de l'abattoir de Châteauroux Vlandes (36) à la hongroise	Cordon bleu
Purée de pommes de terre	Carottes en rondelles	Pâtes de la ferme du chat blanc à Maves (41)	Brocolis persillés
Fromage blanc sucré	Fromage local	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (41)	Petit moulé
Fruit frais	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé de la ferme du Lieu Neuf à Romorantin (41)	Fruit de saison

lundi 25 juin	mardi 26 juin	Jeudi 28 juin	vendredi 29 juin
Salade de blé carnaval	Concombres ciboulette	Melon	Salade verte
Roti de dinde sauce mayonnaise	Jambon blanc	Rôti de bœuf	Omelette
Haricots verts persillés	Coquillettes	Courgettes persillées	Pommes de terre vapeur
Chanteneige	Emmental râpé	Brie	Gouda
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Compote pomme ananas	Fruit de saison

lundi 04 juin	mardi 05 juin	Jeudi 07 juin	vendredi 08 juin
Radis au beurre	Macédoine mayonnaise	Salade de riz BIO façon niçoise	Tomates BIO vinaigrette
Colombo de porc	Rôti de bœuf sauce ketchup	Beaufilet de colin poêlé sauce nantua	Pièce de poulet sauce basquaise
Carottes BIO	Coquillettes BIO	Epinards et pommes de terre à la crème	Frites
Yaourt nature sucré	Brie	Tomme noire	Fondue carré
Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Crème dessert chocolat

lundi 02 juillet	mardi 03 juillet	Jeudi 05 juillet	vendredi 06 juillet
Betteraves au maïs	Radis au beurre	Taboulé oriental à la menthe	Tomate vinaigrette
Pâtes à la strasbourgeoise	Dos de colin sauce homardine	Chipolatas	Hamburger
Emmental râpé	Chou fleur béchamel	Petits pois cuisinés	Frites au four
Fruit de saison	Tomme blanche	Cantadou ail et fines herbes	Crème anglaise
	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Gâteau au chocolat maison

Petit lexique culinaire

Sauce Dugléré : échalote, dés de tomates, fumet de poisson, crème fraîche

A la hongroise : sauce au paprika

Sauce nantua : échalote, vin blanc, bisque de homard, dés de tomates

Poêlée de riz façon pondichéry : riz, émincé de dinde, oignons, poivrons, tomates, curry

Salade de blé carnaval : blé, poivrons, maïs

Pâtes à la strasbourgeoise : pâtes, saucisses de Strasbourg, lait, crème épaisse

Sauce homardine : échalotes, fumet de poisson, bisque de homard



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.