

lundi 18 avril*Saint Parfait*

TOMATES BASILIC  
EMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÉMEUSE  
**PURÉE BIO**

FROMAGE FONDU  
FRUIT DE SAISON

-----

mardi 19 avril*Saint Emma*

CAROTTES RÂPÉES  
PALETTE À LA DIABLE  
PÂTES  
**BROCOLIS BIO**  
EMMENTAL  
COMPOTE DE POMMES

-----

mercredi 20 avril*Sainte Odette*

BETTERAVES ROUGES  
SAUTÉ DE BŒUF À LA MOUTARDE

DUO DE CAROTTES ET PANAIS  
YAOURT AUX FRUITS  
**FRUIT DE SAISON BIO**

-----

jeudi 21 avril*Saint Anselme*

REPAS BRETON  
CRÊPE JAMBON FROMAGE  
CHILI CONCARNEAU



FAR BRETON

-----

vendredi 22 avril*Saint Alexandre*

CONCOMBRE BULGARE  
**BŒUF** SAUCE BRUNE  
POMMES DE TERRE VAPEUR  
**EPINARDS BIO**  
EDAM  
SALADE DE FRUIT

## Menu 1 self et repas livrés

**lundi 25 avril**

*Saint Marc*

POTAGE DE LÉGUMES  
STEAK HACHÉ AUX ÉCHALOTES  
SEMOULE

GOUDA  
FRUIT DE SAISON BIO

SALADE DE RADIS  
SPAGHETTIS CARBONNARA

AUX CHAMPIGNONS BIO  
SAINT PAULIN  
ENTREMET CHOCOLAT

**mardi 26 avril**

*Sainte Aida*

AVOCAT EN SALADE  
EMINCÉ DE DINDE AU CURRY  
POMMES DE TERRE

FONDUE DE POIREAUX BIO  
FROMAGE FONDU  
FRUIT DE SAISON

**mercredi 27 avril**

*Sainte Rita*

SALADE PIÉMONTAISE  
FILET DE HOKI  
RIZ BIO

RATATOUILLE  
FROMAGE BLANC  
FRUIT DE SAISON

**jeudi 28 avril**

*Sainte Valérie*

SALADE VERTE BIO AUX OLIVES  
JAMBON BRAISÉ SAUCE BRUNE  
FRITES

**vendredi 29 avril**

*Sainte Catherine de Sienna*

CAMEMBERT  
FRUIT AU SIROP

lundi 02 mai*Saint Boris*

SALADE DE CHOUX FLEUR  
HACHIS PARMENTIER

SALADE VERTE

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

FRUIT DE SAISON BIO

-----

mardi 03 mai*Saint Philippe & Saint Jacques*

PIZZA  
OMELETTE AU FROMAGE  
RIZ  
PIPERADE  
BRIE

FRUIT DE SAISON BIO

-----

mercredi 04 mai*Saint Sylvain*

CELERI RÉMOULADE  
PETIT SALÉ  
LENTILLES  
CAROTTES VICHY  
VACHE QUI RIT  
YAOURT AUX FRUITS

-----

jeudi 05 mai*Ascension*

-----

vendredi 06 mai*Sainte Prudence*

**lundi 09 mai***Saint Pacôme*

SALADE CALIFORNIENNE  
 PORC AUX POIVRONS  
 POLENTA  
 EPINARDS  
 MIMOLETTE  
 FLAN VANILLE

**mardi 10 mai***Sainte Solange*

RENCONTRE DU GOUT 3  
 MOUSSE DE BETTERAVES  
 ROTI DE BŒUF  
 RIZ AUX OIGNONS ROUGES  
 CHOU ROUGE CUIT  
 YAOURT AUX FRUIT ROUGES  
 SMOOTHIES DE FRUITS ROUGES

**mercredi 11 mai***Sainte Estelle*

SALADE VERTE  
 POULET BASQUAISE  
 PÂTES BIO

GOUDA  
 COMPOTE DE FRUIT

**jeudi 12 mai***Sainte Jeanne d'Arc*

ŒUF MIMOSA  
 FILET DE POISSON SAUCE TOMATE  
 SEMOULE  
 COURGETTES PERSILLÉES  
 CANTAL  
 FRUIT DE SAISON BIO

**vendredi 13 mai***Sainte Rolande*

COLESLAW  
 FRICASSÉE DE FRUIT DE MER  
 POMMES DE TERRE  
 HARICOTS VERTS  
 FROMAGE FONDU  
 FRUIT DE SAISON BIO

lundi 16 mai*Lundi de Pentecôte*

FÉRIÉ

mardi 17 mai*Saint Pascal*

-----

BETTERAVES ROUGES CRUES  
QUICHE LORRAINE

SALADE VERTE BIO  
EMMENTAL  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

-----

mercredi 18 mai*Saint Eric*

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
SAUCISSE BLANCHE  
FLAGEOLETS  
HARICOTS BEURRE  
VACHE QUI RIT  
FRUIT DE SAISON BIO

-----

jeudi 19 mai*Saint Yves*

CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS  
FILET DE POISSON SAUCE NANTUA  
PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO  
FLAN DE LÉGUMES  
COMTÉ  
TARTE AUX POMMES

-----

vendredi 20 mai*Saint Bernardin*

POIREAUX VINAIGRETTE

**CARBONNADE DE BŒUF**

PÂTES BIO

FROMAGE AIL ET FINES HERBES

FRUIT DE SAISON

**lundi 23 mai**

*Saint Didier*

**mardi 24 mai**

*Saint Donatien*

**mercredi 25 mai**

*Sainte Sophie*

**jeudi 26 mai**

*Saint Beranger*

**vendredi 27 mai**

*Saint Augustin*

## Repas basque

SALADE DE TOMATE

POULET BASQUAISE

TAGLIATELLES

PIPERADE

TOMME

GÂTEAU BASQUE



RILLETTES

QUENNELLES DE BROCHET

RIZ

AUX CHAMPIGNONS

CHÈVRE

FRUIT DE SAISON BIO

SALADE DE NAVETS AU CITRON

TOMATES FARCIES

BLÉ BIO

AIL ET FINES HERBES

LIÉGOIS CHOCOLAT

SALADE VERTE AUX CROUTONS

EMINCÉ DE DINDE SAUCE BONNE FEMME

POMMES DE TERRE

SALSIFIS PERSILLÉS

BLEU

YAOURT AUX FRUITS

FRIAND FROMAGE

BLANQUETTE DE VEAU

SEMOULE BIO

CAROTTES VICHY

YAOURT NATURE

SALADE DE FRUIT

**lundi 30 mai***Saint Ferdinand*

SALADE DE MAÏS AUX OLIVES  
PÂTES AU POULET SAUCE CRÉMEUSE

YAOURT BRASSÉ  
COMPOTE

-----

**mardi 31 mai***Visitation*

SALADE DE RIZ AU FROMAGE  
ROTI DE PORC À LA DIABLE

JARDNIÈRE DE LÉGUMES  
EMMENTAL  
FRUIT DE SAISON BIO

-----

**mercredi 01 juin***Saint Justin*

CRÊPE AU FROMAGE  
ŒUF FLORENTINE

EPINARDS BIO

MUNSTER

FRUIT DE SAISON

-----

**jeudi 02 juin***Sainte Blandine*

SALADE D'HARICOTS BEURRE  
EMINCÉ DE BŒUF SAUCE ESTRAGON

RIZ

FROMAGE FONDU

FRUIT DE SAISON BIO

-----

**vendredi 03 juin***Saint Kevin*

SALADE DE RADIS  
FILET DE POISSON PANÉ  
SEMOULE BIO  
RATATOUILLE  
FROMAGE À TARTINER  
MILLE FEUILLE

## Menu 1 self et repas livrés

**lundi 06 juin**

*Saint Norbert*

**mardi 07 juin**

*Saint Gilbert*

**mercredi 08 juin**

*Saint Médard*

**jeudi 09 juin**

*Sainte Diane*

**vendredi 10 juin**

*Saint Landry*

CÉLERI RÉMOULADE  
TORTELLINI À LA VIANDE

HARICOTS VERTS BIO  
CARRÉ DE L'EST  
YAOURT NATURE

BETTERAVES LANIÈRES  
DOS DE COLIN AU CURRY  
RIZ SAFRANÉ

CARRÉ FRAIS  
FRUIT DE SAISON BIO

GASPACHO DE TOMATE  
SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE  
POLENTA

PETITS SUISSES  
FRUIT DE SAISON BIO

SALADE DE COURGETTES  
STEAK HACHÉ SAUCE KETCHUP  
PETITS POIS  
FRITES  
FOURNOLS  
COMPOTE DE POMMES

-----  
QUICHE AU FROMAGE  
AIGUILLETES DE VOLAILLE FORESTIÈRE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
CHOU BRAISÉ  
FROMAGE FONDU  
FRUIT DE SAISON BIO