

Menus* du mois de mai

Portage à domicile

Repas du soir
Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

28 avril au
2 mai

Salade pommes de terre/ thon maison (4,10)
Escalope porc PF au jus (1,3,7,9)
Tomates provençales maison (1)
Faisselle, miel (7)

Cœurs de palmier (10)
Sauté poulet VF forestier maison (1,3,7,9)
Gratin dauphinois (3,7)
Compote fruit

Salade verte, dés bleu (7,10)
Sauce tomate lentilles maison (1,7,9,10)
Pâtes semi-complètes (1,7)
Fruit de saison

Jour férié
Fête du Travail

Mortadelle, beurre (7,8,10)
Filet colin MSC sauce citron (1,4,7)
Courgette à la tomate au riz maison (1,7,9)
Gourmand fraise

5 au 9
mai

Salade avocat, pamplemousse (10)
Alouette bœuf à la provençale maison (1,6)
Pommes vapeur (7)
Fromage blanc, sucre (7)

Taboulé aux légumes maison (1)
Cuisse de poulet VF rôti au jus (1,3,7,9)
Haricots verts persillés (7)
Yaourt ananas passion

Salade grecque maison (7,10)
Omelette nature (3)
Pâtes (1,7)
Fruit de saison

Jour férié
Victoire 8 mai 1945

Sardines à l'huile (4,7)
Dos colin MSC gratiné mozza (4,7)
Aubergine à la tomate maison (1,7,9)
Tarte aux pommes maison (1,7)

12 au 16
mai

Betteraves à l'orange (10)
Ratatouille aux pois chiches maison (1)
Riz pilaf (7,9)
Fruit de saison

Salade tomates (10)
Chipolatas PF au jus (1)
Petit pois, carottes maison (7,9)
Gâteau de riz sur lit caramel

Salade artichauts, chorizo (6,7,10)
Escalope poulet VF au jus (1,3,7,9)
Purée pomme de terre maison (7)
Yaourt gourmand

Concombre, fêta, huile d'olive maison (7)
Sauté veau VF printanier maison (1,3,7,9)
Pâtes (1,7)
Compote fruit

Salade verte, graines de courge (10)
Lasagnes au thon maison (1,4,7,9)
Fruit de saison

19 au 23
mai

Salade tomates, dès mimolette (7,10)
Cuisse de canard confite
Gnocchi pomme de terre (1,7)
Fruit de saison

Radis, beurre (7)
Sauté dinde VF basquaise maison (1,3,7,9)
Poêlée paysanne
Yaourt grecque, miel (7)

Œuf dur frais bio, mayo (3,10)
Dahl de lentilles lait coco curry maison (1,10)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Carotte râpée maison, dés emmental (7,10)
Langue bœuf UE sauce piquante maison (1,10)
Riz pilaf (7,9)
Cocktail de fruit

Salade frisée, dés de bleu (7,10)
Aïoli provençale maison (3,10)
Légumes vapeur
Tarte aux pommes maison (1,7)



Volaille française



Agriculture bio



Porc français



Pêche durable MSC



Viande bovine française

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

Tout repas annulé à moins d'une semaine,
sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque
3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite	