

# Repas du soir

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

# Menus\* du mois de mai-juin

Portage à domicile



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

25 au 29  
mai

**Jour férié**  
**Lundi de Pentecôte**

Escalope de dinde viennoise UE (1,3)  
Gratin dauphinois (3,7)  
**Yaourt nature, miel (7)**  
**Fruit de saison**

Salade cœur de palmier (10,12)  
**Omelette au fromage (3,7)**  
**Poêlée paysanne**  
**Fruit de saison**

Salade verte, noix (8,10,12)  
**Hachis parmentier VBF maison (1,3,7,9)**  
**Fromage blanc, sucre (7)**

Salade avocat, crevettes, mayonnaise maison (2,10,12)  
**Dos de cabillaud MSC sauce aneth (1,4,7,9,12)**  
**Riz pilaf maison (7,9)**  
Ile flottante

1 au 5  
juin

**Salade de tomates, mozza (7,10,12)**  
**Curry de pois chiches maison coco curry (1,10,12)**  
**Semoule de blé (1)**  
**Fruit de saison**

**Salade de lentilles, dès tomates, mimolette (1,7,10,12)**  
**Sauté de veau VF printanier maison (1,3,7,9,12)**  
**Pomme de terres vapeur persillées (7)**  
**Compote de fruit**

Blé toasté aux légumes maison (1,10,12)  
**Rôti de dinde VF au thym (1,3,7,9,12)**  
**Flageolets cuisinés (1,7,9)**  
**Yaourt aux fruits mixés (7)**

**Houmous maison , croûtons (1,11)**  
**Sauté de poulet VF au jus maison (1,3,7,9,12)**  
Aubergines à la parmesane maison (1,7,9,12)  
**Gâteau yaourt aux framboises maison (1,3,7)**

Sardines, beurre (4,7)  
Filet de limande meunière/ quartier citron (1,4)  
**Mezze penne pesto/ emmental râpé (1,7,8,9)**  
**Fraises**

8 au 12  
juin

**Œuf dur frais, mayonnaise (3,10,12)**  
**Ratatouille aux haricots rouges maison (1)**  
**Faisselle, miel (7)**

Salade grecque maison (7,10,12)  
**Boulettes de bœuf VBF à la tomate (1,6,12)**  
Semoule de blé (1)

**Carottes râpées maison (10,12)**  
Boudin noir aux pommes maison (1,12)  
Purée pommes de terre maison (7)  
**Fruit de saison**

Taboulé aux légumes maison (1)  
**Cuisse de pintade rôti VF au thym (1,3,7,9,12)**  
**Haricots verts persillés (7)**  
Gourmand chocolat

Salade d'endives, dès bleu, noix (7,8,10,12)  
Filet de truite meunière maison (1,4)  
**Riz pilaf maison (7,9)**  
Fraise

15 au 19  
juin

Radis, beurre (7)  
Omelette au cheddar maison (3,7)  
**Farfalles (1,7)**  
**Fruit de saison**

**Salade de pâtes aux légumes maison (1,10,12)**  
**Sauté de dinde VF basquaise maison (1,3,7,9,12)**  
Aubergine à la parmesane maison (1,7,9,12)  
**Fromage blanc, sucre (7)**

**Salade avocat, pamplemousse maison (10,12)**  
**Tomates farcies VBF au jus (1,6,12)**  
**Riz safrané maison (7,9)**  
**Yaourt au fruit mixé (7)**

Salade de mâche, dès emmental (7,10,12)  
Soupe au pistou maison (1,7)  
Fraises entières

Salade de fèves aux oignons maison, dès fêta (7,10,12)  
**Dos de colin MSC sauce échalote maison (1,4,9,12)**  
**Épinards gratinés maison (1,7)**  
Cookies de Tatiana maison(1,3,7,8)



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	

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison

\*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.