



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 15 avril au 21 avril 2024 - Midi

lundi 15/04/2024	sssu <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTENEIGE FOUTTÉ FRUIT DE SAISON	lsss <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - FLAN VANILLE	sssss <input type="checkbox"/>	LENTILLES BIO - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - CUISSÉ DE POULET - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE FORESTIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mardi 16/04/2024	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) CH'TIFLETTE DU CHEF TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS VANILLE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 17/04/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA FROMAGE FRAIS AUX NOIX COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA - COMPOTE POMME POIRE - CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE AU PERSIL - QUENELLES - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE NANTUA - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - FROMAGE BLANC NATURE
jeudi 18/04/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE SAUMON SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE SAUMON - SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS - YAOURT NATURE - FAR BRETON DU CHEF	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE SAUMON - SAUTÉ DE PORC - LÉGUMES DU POT - AU JUS - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 19/04/2024	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - BEURRE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - BEURRE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - BEURRE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - EPINARDS BÉCHAMEL - POMMES DE TERRE VAPEUR - MADELEINE S/SUCRE - FRUIT DE SAISON
samedi 20/04/2024	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME COING	<input type="checkbox"/>	CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU PERSIL - CRÉPINETTE DE PORC - SEMOULE BIO - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
dimanche 21/04/2024	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY COULOMMIERS (PORTION) GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - CRÈME DESSERT PRALINÉ - CLAFOUTIS AUX POIRES	<input type="checkbox"/>	MOUSSE DE FOIE - AIGUILLETES DE POULET - POMMES DE TERRE GRENAILLE - SAUCE BERCY - YAOURT NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 22 avril au 28 avril 2024 - Midi

lundi 22/04/2024	sssu <input type="checkbox"/> MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	lsss <input type="checkbox"/> MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CAFÉ	sssesu <input type="checkbox"/> MÉLANGE DE CAROTTE ET CÉLERI RÂPÉ - FAÇON COLESLAW - BOULETTE AU VEAU - SAUCE MILANAISE - COQUILLETES BIO - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mardi 23/04/2024	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO EDAM YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO - MOUSSE CHOCOLAT - YAOURT NATURE SUCRÉ	<input type="checkbox"/> CHOU ROUGE - VINAIGRETTE - RÔTI DE PORC - RIZ DE CAMARGUE MADRAS - SAUCE FAÇON COLOMBO - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - YAOURT NATURE
mercredi 24/04/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT PAULIN CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE - CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT ARÔME - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS - VINAIGRETTE - CUISSÉ DE POULET - HARICOTS BEURRE PERSILLÉS - SAUCE ROMARIN - POMMES DE TERRE VAPEUR - CAKE AU CITRON S/SUCRE - FRUIT DE SAISON
jeudi 25/04/2024	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR CHOUROUTE DU CHEF DUO DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE VOLAILLE - FRUIT DE SAISON - GÂTEAU AUX POMMES ALSACIEN DU CHEF	<input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU MELFOR - RISOTTO DE VOLAILLE - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
vendredi 26/04/2024	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE LIÉGEOISE - CRÈME DESSERT CARAMEL	<input type="checkbox"/> PAMPLEMOUSSE - , SUCRE - DOS DE COLIN MSC - EPINARDS BÉCHAMEL - SAUCE À L'ANETH - POMMES DE TERRE VAPEUR - MADELEINE S/SUCRE - FROMAGE BLANC NATURE
samedi 27/04/2024	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO) - OSSO BUCCO DE DINDE - JARDINIÈRE DE LÉGUMES - SAUCE À LA CRÈME - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
dimanche 28/04/2024	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE CASSOULET TOULOUSAIN TOMME BLANCHE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - COMPOTE POMME HVE - ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> RILLETES DE THON À LA CIBOULETTE - TORTELLINI À LA VIANDE - SAUCE TOMATE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CRÊPE NATURE



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 29 avril au 05 mai 2024 - Midi

lundi 29/04/2024	sssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE TORTIS - FAÇON CARBONARA CHANTAILLOU NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	lsss <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - TORTIS - FAÇON CARBONARA - FLAN CAMEL - COMPOTE POIRE	ssssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - TORTIS - FAÇON CARBONARA - SUISSE NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 30/04/2024	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES PALETTE DE PORC FUMÉE - NAVETS BRAISÉS - SAUCE MADÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR EMMENTAL FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	TARTE AUX LÉGUMES - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 01/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO CARRÉ FRAIS BIO CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/>	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - FRUIT DE SAISON - TARTE AU FLAN	<input type="checkbox"/>	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE - VINAIGRETTE - FILET DE POULET - SAUCE ARRABIATA - PENNE BIO - FRUIT DE SAISON - CRÊPE NATURE
jeudi 02/05/2024	<input type="checkbox"/>	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE CROZIFLETTE DUO DE FROMAGES YAOURT NATURE	<input type="checkbox"/>	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS - YAOURT ARÔME - CAKE AUX NOIX DU CHEF	<input type="checkbox"/>	MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE - RISSOLETTE DE VEAU - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - PETITS POIS - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON S/SUCRE
vendredi 03/05/2024	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	BETTERAVES ROUGES BIO - VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE - FILET DE MERLU BLANC - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE AUX CÂPRES - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 04/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - MOUSSE CHOCOLAT	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAYONNAISE - SAUTÉ DE PORC - HARICOTS VERTS BIO À L'AIL - SAUCE NORMANDE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
dimanche 05/05/2024	<input type="checkbox"/>	PÂTÉ EN CROÛTE RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT-NECTAIRE AOP GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - CAKE AU CITRON	<input type="checkbox"/>	BLANC DE POIREAUX - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE AU POIVRE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 06 mai au 12 mai 2024 - Midi

lundi 06/05/2024	sssu <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE CHANTENEIGE FOUTTÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	lsss <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTE POMME ANANAS	sssesu <input type="checkbox"/> CAROTTES RÂPÉES - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - PILON DE POULET - SEMOULE BIO AUX LÉGUMES - SAUCE PROVENÇALE - FROMAGE BLANC NATURE - COMPOTÉ DE FRUITS SANS SUCRES
mardi 07/05/2024	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE MACARONIS AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS TOMME NOIRE (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - LIEGEOIS VANILLE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE - PAUPIETTE DE BOEUF VBF - HARICOTS BEURRE - SAUCE BRUNE - POMMES DE TERRE VAPEUR - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
mercredi 08/05/2024	<input type="checkbox"/> PÂTÉ DE CAMPAGNE - , CORNICHONS RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS AUX NOIX CAKE AU CITRON S/SUCRE	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE POMME POIRE - ECLAIR CAFÉ	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - RÔTI DE PORC - SAUCE AUX CHAMPIGNONS - PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - CAKE AU CITRON S/SUCRE
jeudi 09/05/2024	<input type="checkbox"/> SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS, CAROTTES ET OIGNON - VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR DUO DE FROMAGES SUISSE NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS, CAROTTES ET OIGNON - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF	<input type="checkbox"/> SALADE DE FARFALLES, PETITS POIS, CAROTTES ET OIGNON - VINAIGRETTE - AIGUILLETES DE POULET - FAÇON TIKA MASSALA - HARICOTS VERTS BIO - POMMES DE TERRE VAPEUR - SUISSE NATURE - FRUIT DE SAISON
vendredi 10/05/2024	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE PAËLLA AU POISSON GOUDA FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - PAËLLA AU POISSON - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> TERRINE DE LÉGUMES - SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE - PAËLLA AU POISSON - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 11/05/2024	<input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - VINAIGRETTE JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE COULOMMIERS (PORTION) FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - VINAIGRETTE - JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE - FRUIT DE SAISON - FLAN CARMEL	<input type="checkbox"/> PANAI RÂPÉ - VINAIGRETTE - JAMBON BRAISÉ - PURÉE DE PETITS POIS - SAUCE CHARCUTIÈRE - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
dimanche 12/05/2024	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY PARMENTIER DE CANARD MIMOLETTE CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - PARIS BREST	<input type="checkbox"/> CHOU BLANC RÂPÉ - VINAIGRETTE AU CURRY - PARMENTIER DE CANARD - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 13 mai au 19 mai 2024 - Midi

lundi 13/05/2024	sssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR EDAM FRUIT DE SAISON	lsss <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - MOUSSE CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON	ssssu <input type="checkbox"/>	CÉLERI RÂPÉ - SAUCE REMOULADE - BOULETTE À L'AGNEAU - CAROTTES PERSILLÉES - SAUCE PIQUANTE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FROMAGE BLANC NATURE - FRUIT DE SAISON
mardi 14/05/2024	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/>	SALADE DE PÂTES AUX DÉS DE TOMATE - VINAIGRETTE - NORMANDIN DE VEAU - CHOU FLEUR PERSILLÉ - SAUCE BERCY - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - SUISSE NATURE
mercredi 15/05/2024	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE SAINT PAULIN COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE - YAOURT ARÔME - COMPOTE POMME FRAISE	<input type="checkbox"/>	CHOU ROUGE - VINAIGRETTE BALSAMIQUE - CUISSÉ DE POULET - RIZ DE CAMARGUE PILAF - FAÇON TAJINE - YAOURT NATURE - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES
jeudi 16/05/2024	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE DUO DE FROMAGES FROMAGE BLANC NATURE	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC AUX FRAISES	<input type="checkbox"/>	QUICHE AUX FRUITS DE MER - SAUTÉ DE DINDE - SAUCE CHARENTAISE - POMMES DE TERRE GRENAILLE - FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC NATURE
vendredi 17/05/2024	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE LIÉGEOISE - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/>	OEUF DUR - MAYONNAISE - FILET DE POISSON MEUNIÈRE - PRINTANIÈRE DE LÉGUMES - POMMES DE TERRE VAPEUR - GAUFRE DE BRUXELLES - FRUIT DE SAISON
samedi 18/05/2024	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE HACHIS PARMENTIER DU CHEF TOMME BLANCHE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - COMPOTE POMME HVE - FROMAGE BLANC SUCRÉ	<input type="checkbox"/>	CONCOMBRE - VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE - HACHIS PARMENTIER DU CHEF - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
dimanche 19/05/2024	<input type="checkbox"/>	RILLETES DE PORC - , CORNICHONS SAUCISSE DE TOULOUSE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS GOUDA GAUFRE DE BRUXELLES	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - , BEURRE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC AUX FRUITS - CLAFOUTIS AUX CERISES	<input type="checkbox"/>	RADIS ROSE - , BEURRE - SAUCISSE DE VOLAILLE - LENTILLES BIO CUISINÉES - SAUCE AUX OIGNONS - FROMAGE BLANC NATURE - GAUFRE DE BRUXELLES



\*Nom :

Prénom :

**ADAPTÉS \***

Menu du 20 mai au 26 mai 2024 - Midi

lundi 20/05/2024	<input type="checkbox"/> sssu HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES EMMENTAL MADELEINE S/SUCRE	<input type="checkbox"/> lsss HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - YAOURT NATURE - TARTE AU CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> ssssss HARICOTS BEURRE - VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES - RÔTI DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX - SAUCE AUX PRUNEAUX - POMMES DE TERRE PERSILLÉES - YAOURT NATURE - MADELEINE S/SUCRE
mardi 21/05/2024	<input type="checkbox"/> COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO CARRÉ FRAIS BIO FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - CRÈME DESSERT VANILLE	<input type="checkbox"/> COLESRAW BRETON (CAROTTES ET CHOU FLEUR) - CUISSE DE POULET - SAUCE À LA LOMBARDE - TORTIS BIO - FRUIT DE SAISON - YAOURT NATURE
mercredi 22/05/2024	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR CHANTAILLOU NATURE COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE POMME BANANE - YAOURT AUX FRUITS	<input type="checkbox"/> TABOULÉ FRAICHEUR (SEMOULE BIO) - ESCALOPE DE PORC - SAUCE ROMARIN - COURGETTES PERSILLÉES - POMMES DE TERRE VAPEUR - COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRES - SUISSE NATURE
jeudi 23/05/2024	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF DUO DE FROMAGES DUO DE MELON	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - DUO DE MELON	<input type="checkbox"/> MOUSSE DE BETTERAVE BIO AU CHÈVRE - PARMENTIER DE BOEUF AUX LÉGUMES DU CHEF - FROMAGE BLANC NATURE - DUO DE MELON
vendredi 24/05/2024	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) BLEU FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - CRÈME DESSERT PRALINÉ - FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> CÉLERI RÂPÉ - VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES - PAUPIETTE DE SAUMON - RIZ DE CAMARGUE PILAF - SAUCE MOUTARDE ET FINES HERBES (POISSON) - YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON
samedi 25/05/2024	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - LIEGEOIS CAFÉ	<input type="checkbox"/> BROCOLIS - VINAIGRETTE AU XÉRÈS - CRÉPINETTE DE PORC - PETITS POIS AUX OIGNONS - SAUCE CALABRAISE - POMMES DE TERRE VAPEUR - FRUIT DE SAISON - CAKE AU CITRON S/SUCRE
dimanche 26/05/2024	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE SAINT PAULIN CRÊPE NATURE	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE - MOUSSE CITRON - ECLAIR CHOCOLAT	<input type="checkbox"/> SALADE VERTE AUX GÉSIERS - VINAIGRETTE - RÔTI DE BOEUF - SAUCE AU VIN ROUGE - PURÉE GRAND MÈRE - SUISSE NATURE - CRÊPE NATURE