

Menus du 16 mai au 7 juillet 2022

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MAI 2022 DU 16 AU 20	<p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHA OURCE FAÇON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO</p>	<p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
DU 23 AU 27	<p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HVE) PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>		
DU 30 AU 03	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>MJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p>
JUILLET 2022 DU 06 AU 10				
DU 13 AU 17	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>MJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRES FACON TZATZIKI</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>FRAIDOU</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)</p>
DU 20 AU 24	<p>MELON (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE</p> <p>MJOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PÊCHES</p>	<p>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p>	
DU 27 AU 01	<p>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX LENTILLES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÉRÈS</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p>
JUILLET 2022 DU 04 AU 08	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>WRAP PARTY</p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE À BOIRE</p>	

* Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

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