

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 13 AU 17	<p>BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCE DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>CARRÉ DE LIQUEUR (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC* (régional)</p> <p>MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio)</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE</p> <p>PETIT POIS AU JUS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>
MAI DU 28 AU 31				
DU 07 AU 31	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE</p>	<p>Direction le Sud-Ouest</p> <p>SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHORO</p> <p>RIZ ET PIPERADE FAÇON BASQUE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU BASQUE (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>BOLOGNAISE DE BOEUF</p> <p>PENNES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>
DU 3 JU 17	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE AU MIEL</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR VANILLE</p>	<p>SALADE ICEBERG</p> <p>HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OF), ketchup)</p> <p>POTATOES, KETCHUP</p> <p>TRANCHE DE CHEDDAR</p> <p>Welcome in America</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>POISSON PANÉ 100% FILET MSC</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>KIRI</p> <p>ABRICOT</p>
DU 10 AU 14	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>SAINT MORÉT BIO</p> <p>CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)</p>
DU 14 AU 21	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>COURGETTES AU FROMAGE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRIPON</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE AUX LÉGUMES</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>CAROTTES À L'ÉCHALOTE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
DU 24 AU 28	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>MELON (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>TOMATE ET VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COMTE AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>MACÉDOÏNE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA</p> <p>CHOU-FLEUR CE2 À LA BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)</p>
JUILLET DU 05 AU 05	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRAISE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT NECTAIRE (à portionner)</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	<p>Cher les Vacances !!!</p> <p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>*HOT DOG* PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise)</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*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.