

Menus du 26 avril au 28 mai 2021

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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
AVRIL DU 26 AU 30	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE	SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI	QUICHE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE
	RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE	BEAUFLET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES	OMELETTE BIO	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY	EMINCE DE PORC* (local, VPF) SAUCE ORIENTALE
	FRAIDOU	PUREE DE COURGETTES (dont pdt)	EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHEL	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOUTLE BIO
	POMME	GOUDA BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISE
DU 03 AU 07 MAI	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS	CONCOMBRE FACON TZATSIKI
	QUENELLES NATURE SAUCE AURORE	CHIPOLATAS* (VPF)	CORDON BLEU (VVF)	SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGUIGNON	NUGGETS DE POISSON
	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES 	LENTILLONS BIO (locaux)	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETTES BIO	GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE
	CHANTAILLOU	SAINTE NECTAIRE (AOP) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT
DU 10 AU 14 MAI	FROMAGE BLANC AROMATISE	ORANGE BIO	CREME DESSERT VANILLE	POIRE	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)
	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio)	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ECHALOTE		
	ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	RÔTI DE DINDE (VVF) ET STICK DE KETCHUP		
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE		
DU 17 AU 21 MAI	BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)		
	POMME	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		
	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	MELON VERT (à portionner)	 SALADE DJEMBÉ (salade verte, maïs, avocat)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE
	FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET MAYONNAISE	LASAGNES AU SAUMON	 SAUTÉ DE POULET (local, VVF) FAÇON YASSA (oignon, citron, olives, moutarde)	OMELETTE
DU 24 AU 28 MAI	SEMOUTLE BIO	POMMES NOISETTES		PURÉE DE PATADE DOUCE	COURGETTES BÉCHAMEL
	BRIE EN POINTE (à portionner)	MUNSTER AOP (régional) (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ NATURE	EDAM BIO (à portionner)
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE BIO	COMPOTE DE POMMES	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE À L'ANANAS ET NOIX DE COCO (à portionner)	BANANE BIO
	JOUR FERIE	CALAMARS À LA ROMAINE	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA BULGARE	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
	RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	MIJOTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA FORESTIÈRE	COQUILLETTES BIO À LA NAPOLITAINE 	MOUSSAKA	
	COULOMMIERS (à portionner)	POMMES SAUTÉES ET STICK DE KETCHUP	SAINTE-NECTAIRE AOP (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRÉ	
	KIWI BIO (K)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE	TARTE À LA RHUBARBE (A et FC) (à portionner)

*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."