

# 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'ÉCHALOTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE	SALADE DE PEPINETTES AU SURIMI	QUICHE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNEE
	RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE	BEAUFILLET 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 BECHAMEL	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
	POMME	GOUDA BIO (à portionner)	BRIE EN POINTE (à portionner)	BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISE
DU 03 AU 07	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 AUREORE	CHIPOLATAS* (VPF)	CORDON BLEU (VPF)	SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGIGNON	NUGGETS DE POISSON
	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	LENTILLONS BIO (locaux)	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BIO	GRATIN DE BLETES ET POMMES DE TERRE
	CHANTAILLOU	SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT
DU 10 AU 14	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'ÉCHALOTE	PONT DE L'ASCENSION	
	ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	RÔTI DE DINDE (VPF) ET STICK DE KETCHUP		
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES BIO AUX PETITS LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE		
MAI DU 17 AU 21	BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	REPAS AFRICAIN	
	POMME	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON		
	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	MELON VERT (à portionner)		
	FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET MAYONNAISE	LASAGNES AU SAUMON	SALADE DJEMBÉ (salade verte, maïs, avocat)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE
DU 24 AU 28	SEMOULE BIO	POMMES NOISETTES	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	SAUTÉ DE POULET (local, VPF) FAÇON YASSA (oignon, citron, olives, moutarde)	OMELETTE
	BRIE EN POINTE (à portionner)	MUNSTER AOP (régional) (à portionner)	COMPOTE DE POMMES	PURÉE DE PATATE DOUCE	COURGETTES BÉCHAMEL
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ORANGE BIO		PETIT MOULÉ NATURE	EDAM BIO (à portionner)
		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA BULGARE	ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE À L'ANANAS ET NOIX DE COCO (à portionner)	BANANE BIO
DU 24 AU 28	JOUR FERIE	CALAMARS À LA ROMAINE	MUOTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA FORESTIÈRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE
		RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE	POMMES SAUTÉES ET STICK DE KETCHUP	COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE	MOUSSAKA
		COULOMMIERS (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRÉ
		KIWI BIO (K)	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."