

Menus du 7 juillet au 1^{er} septembre 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 (BQ), ni fruits à coques (FC), ni tnu (FY)

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
DU 05 AU 09		DU 12 AU 16		DU 19 AU 23		DU 26 AU 30		DU 02 AU 06	
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC ÉMINCÉ DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX CHAMPIGNONS COQUELLETES BIO		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE		CAKE OLIVES ET FROMAGE (à portionner) TORTILLA AUX OIGNONS PÉRERADE	
CHPOLLATAS*		BEAUFILET DE COLIN AU CURCUMA		RÔTIDE DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP		PÂTE DE CAMPAGNE*		CONCOMBRES À LA BULGARE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE PROVENÇALE	
LENTILLES BIO		PURÉE DE POMMES DE TERRE		POMMES NOISETTES		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ		EDAM BIO (à portionner)	
BRIE EN PONTE (à portionner)		YAOURT NATURE SUCRÉ		MAASDAM BIO (à portionner)		ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)		ÉCLAR AU CHOCOLAT (A et FC)	
COMPOSITE POMMES FRAISES		FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL		PÂTE DE CAMPAGNE*		CHILSI CARNE	
TABOULÉ AUX RAISINS SECS		MELON (à portionner)		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE		SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE ET CILANDRE		RE PAS FROID	
NUGGETS DE POISSON		OMELETTE		RÔTIDE DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE		BROCCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	
HARICOTS PLATS AL ET PERSIL		GRATIN AUBERGES CAROTTES ET POMMES DE TERRE		POMMES NOISETTES		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ		SALADE DE MINIFAR ALLES AU SURMI	
MUNSTER AOP (régional) (à portionner)		VACHE QUIRIT		MAASDAM BIO (à portionner)		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ		MONTBOISSER (à portionner)	
FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT VANILLE		RUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ		COMPOSITE POMMES ANANAS	
SALADE CAMPAGNARDE		TOMATES VINAIGRETTE CROQUETTE		PÂTEQUE (à portionner)		PÂTE DE CAMPAGNE*		SALADE MÊLE VINAIGRETTE ANDALOUSE	
SAUTÉ DE PORC* (VPE, local) SAUCE DUONNAISE		QUENELLES NATURE SAUCE AURE		RÔTIDE D'INDE (VVF) FROID ET STICK DE MAYONNAISE		FILET DE COLIN SAUCE CURRY		LASAGNES À LA BOLOGNAISE	
PETITS POIS		RIZ BIO		TABOULÉ ORIENTAL		GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE		COULOMMERS (à portionner)	
YAOURT NATURE SUCRÉ		GOUDA (à portionner)		SAIMOS		EDAM BIO (à portionner)		YAOURT AROMATISÉ	
FRUIT DE SAISON		LÉGIS CHOCOLAT		COMPOSITE POMMES CASSIS		FRUIT DE SAISON		SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	
CELERIRÂPE SAUCE COCKTAIL		TARTE AU FROMAGE (à portionner)		RADIS ET BEURRE		CHOU-FLEUR VINAIGRETTE		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	
FILET DE LIEU AU PAPRIKA		PALET MONTAGNARD SAUCE TOMATE		PILON DE POULETTEX-MEX		SPAGHETTIS CARBONARA*		CHANTENEGE	
POMMES DE TERRE VAPEUR		HARICOTS VERTS AL ET PERSIL		BOUCHETTE DE LAIT MICHEVRE (à portionner)		PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	
CARRE DE LISSEL (à portionner)		MUNSTER AOP (régional) (à portionner)		FLAN NAPPÉ CARAMEL		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	
FRUIT DE SAISON		COMPOSITE POMMES FRAMBOISES		SALADE VERTE VINAIGRETTE		SALADE COLESRAW		TABOULÉ ORIENTAL	
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À LA CORIMBRE		HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		EMINCE DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE		NUGGETS DE VOLAILLE ET STICK DE KETCHUP		STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE	
ŒUF DUR À LA FLORENTINE		SALADE DE PÂTES AU SURMI		CAROTTES PERSILLÉES		POMMES SAVETTES		PÉRERADE	
(épinards, pommes de terre et sauce béchamel)		MIMOLETTE (à portionner)		YAOURT NATURE SUCRÉ		FROMAGE À LA CRÈME		FROMAGE AL ET FINES HERBES	
SAMOS		FRUIT DE SAISON		SEMIGOLE AU LAIT		BROWNIES (à portionner) (A et FC)		COMPOSITE DE POMMES	
COMPOSITE POMMES ABRICOTS		COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE		SALADE DE MINIPENNIES		SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU SOJA SUCRÉE		BROCCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	
MELON (à portionner)		HACHIS PARMENTIER (VBF)		OCEAN STICKS		MIGOTE DE PORC* (VPE) SAUCE AIGRE-DOUCE		FILET DE COLIN SAUCE CURRY	
MIGNON DE POULET (VVF) AUX CHAMPIGNONS		TOMME NOIRE (à portionner)		RATATOUILLE		RIZ BIO CANTONNAIS		PRANTANÈRE DE LÉGUMES	
SEMIGOLE BIO		FRUIT DE SAISON		BRIE EN PONTE (à portionner)		YAOURT NATURE SUCRÉ		EDAM BIO (à portionner)	
PETIT MOULE		FRUIT DE SAISON		COMPOSITE DE FRUITS		MOELLEUX NOIX DE COCO (à portionner)		FRUIT DE SAISON	
FROMAGE BLANC AROMATISÉ		TOMATES VINAIGRETTE PERSILLÉE		ŒUF DUR MAYONNAISE		PÂTEQUE (à portionner)		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE	
MACÉDONIE MAYONNAISE		FILET DE SAUMON SAUCE ANETH RIZ BIO		PÉRINETTES COURGETTES RICOTTA AUX DES DE POULET		BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE-BASILIC		JAMBON BLANC* (VPE) STICK DE MAYONNAISE	
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ		SAINT PAULIN (à portionner)		TOMME BLANCHE (à portionner)		HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE VAPEUR	
FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		VACHE PICON		CAMEMBERT BIO (à portionner)	
SALADE MÊLEES VINAIGRETTE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MELON (à portionner)		CAKE AUX PÊCHES (à portionner)		FRUIT DE SAISON	
CORDON BLEU		SALADE CAMPAGNARDE		RAVIOLES DE BŒUF SAUCE TOMATE					
GRATIN DE BROCCOLIS ET POMMES DE TERRE		RE PAS FROID		FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ					
FROMAGE PORTION		MAASDAM BIO (à portionner)		COMPOSITE POMMES-ANANAS					
CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON							

* Tous 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.

C'EST LA
RENTREE