

Menus du 31 mai au 6 juillet 2021

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

Notes vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors Végas, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni gluten (G).

REPAS FROID

lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Semaine Européenne du Développement Durable				
CHOU BLANC A LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES AUX POIVRONS	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)	RADIS ET BEURRE
TORTILLON TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE AUREOLE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNEE	MIGNON DE POULET (VBF) AU CITRON-BASILIC	STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYMI	JAMBON BLANC (LRI) ET STICK DE MAYONNAISE
CHANTENEIGE	RIZ BIO JAUNE	COURGETTES PERSILLEES	PETITS POIS	TABOULE AUX PETITS LEGUMES (à portionner bio)
COMPOTE POMMES - FRAISES	PETIT SUISSE AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON	GOUDA BIO (à portionner)
	POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

REPAS ANGLAIS

lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MELON (à portionner)	MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE	PASTECQUE (à portionner)	SALADE COLESLAW	SALADE CAMPAGNARDE
CORDON BLEU	PARMENTIER DE LENTILLES TOMATES	CHIPOLATAS	'FISH & POTATOES' ET STICK DE MAYONNAISE	SAUTE DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS
COQUILLETES BIO		HARICOTS PLATS		CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE	MONTBOISSIER (à portionner)	FROIAGE	CHEDDAR ROUGE (à portionner)	MASSOMI BIO (à portionner)
FROIAGE BLANC AROMATISE	NECTARINE	RIZ AU LAIT	TARTE AUX POMMES FAÇON APPLE PIE (à portionner)	BANANE BIO

REPAS FROID

lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	MELON JAUNE (à portionner)	GASPACHO TOMATES ET FROMAGE FRAIS (BC)	SALADE MELEE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLEE
M. JOTE DE PORC (local VPF) MOUTARDE A L'ANGLOISE	BEAUFILLET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	SALADE DE TORTIS AUX DES DE VOLAILLE	BOULETTES DE BOEUF BIO (VBF) SAUCE CURRY	NUGGETS DE VACHES
HARICOTS BEURRE A L'AIL	BLE DORE	MINI-LOLETTE (à portionner)	SEMIOULE BIO	LEGUMES FAÇON TAJINE
CAMERBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES		TOMME NOIRE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (certains régionaux) (à portionner)

lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	FLEURETTES DE BROCCOLI FROMAGE AIL ET FINES HERBES	SALADE DE RIZ NOIRS	QUICHE CHEVRE MEL (BC) (à portionner)	MELON (à portionner)
POISSON MEUNIER ET CITRON	ROTI DE BOEUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	QUELQUES NATURE SAUCE AUREOLE	PENNES A LA CARBOVARA* (VPF)
GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POMMES RISOLEES	CAROTTES RONDELLES	HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES	CHANTALLOU
PETIT MUNCHSTER (AOP régional) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	MASSOMI BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AROMATISE
NOUVEAU VANILLE	COMPOTE POMMES - FRAMBOISES	FRUIT DE SAISON	FRAISES (régionales)	

REPAS FROID

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE PIEMONTAISE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS	POIREAUX VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CONCOMBRES FAÇON TZATSIKI	TOMATES MOZZARELLA A L'HUILE D'OLIVE
MIGNONS DE POULET SAUCE FAÇON TEX-MEX	BEAUFILLET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	ROTI DE PORC* (VPF) FROID ET STICK DE MAYONNAISE	SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE (oeuf, miel, tomates)	STEAK HACHÉ (VBF) SAUCE PROVENÇALE
PIPERADE	RIZ BIO PLAT	MACEDONE DE LEGUMES VINAIGRETTE		HARICOTS PLATS
COULOMMIERS (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	CHANTENEIGE	GOUDA BIO (à portionner)	YAOURT NATURE SUCRE
COMPOTE DE POMMES	BRUGNON	SEMIOULE AU LAIT	ABRICOTS	GATEAU AU CHOCOLAT (à portionner)

REPAS FROID

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS
RAVIOLE AU POULET SAUCE AU BASILIC	SALADE DE THON POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS
ET ENMENTAL RAPE BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
VACHE PICON	DONUTS (A et FC)
POMME	



*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.

Menus susceptibles de varier, nous nous réservons le droit de modifier les plats.