

Menus du 08 juillet au 31 août 2022



Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

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
DU 04 AU 08	DU 11 AU 15	DU 18 AU 22	DU 25 AU 29	DU 01 AU 05
JUILLET 2022	JUILLET 2022	JUILLET 2022	JUILLET 2022	AOUT 2022
DU 29 au 31				
				
REPAS FROID				
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	MELON (à portionner)	TABOULÉ BIO À LA MENTHE		CONCOMBRES À LA BULGARE
SALADE DE COQUILLETTES BIO, OEUFS DURS, EMENTAL ET DÉS DE TOMATES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE	SAUTÉ DE BOEUF (IGP) SAUCE AU PAPRIKA		CHIPOLATAS*
EDAM BIO (à portionner)	PETITS POIS AU JUS	GRATIN DE COURGETTES		LENTILLONS BIO
BEIGNET FRAMBOISE (A et FC)	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ		CAMEMBERT BIO (à portionner)
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE (IGP), TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC		CRÈME DESSERT VANILLE
SAUTÉ DE PORC* (VPF) SAUCE AU CURRY	POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON	MERGUEZ GRILLÉES		
SEMOUTTE BIO	HARICOTS BEURRE	RATATOUILLE		
BÛCHETTE DE LAIT MÉLÉGÉE (à portionner)	TOMME NOIRE (AOP) (à portionner)	SUISSE NATURE SUCRÉ		
COMPOTE DE POMMES BIO	NECTARINE	GATEAU AU CHOCOLAT (A et FC)		
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE Verte VINAIGRETTE	TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE AUX ÉPICES MEXICAINES		
BOLOGNAISE DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO	BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) AUX ÉPICES	WRAP : BLANC DE POULET TYPE AIGUILLETTES, SALADE ICEBERG, SAUCE BLANCHE KEBAB		
COQUILLETTES BIO	SEMOUTTE BIO			
ET EMENTAL RÂPÉ BIO	PETIT MOULÉ	SUISSE AROMATISÉ		
FLAN CHOCOLAT	ABRICOT	BANANE BIO		
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	PASTÉQUE (à portionner)	SALADE ICEBERG AUX DÉS DE FROMAGE		REPAS FROID
FILET DE COLIN SAUCE CITRON	RAVIOLINI VENDURA SAUCE CRÈME	STEAK HACHÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PAPRIKA	NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP	MELON (à portionner)
SEMOUTTE BIO	FROMY	BOULGHOUR BIO	POMMES NOISETTES	CHIPOLATAS* AU JUS
CAMEMBERT BIO (à portionner)	COMPOTE POMMES-FRAMBOISE	MIMOLETTE (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	PIPERADE
FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL	DONUT'S (A et FC)	YAOURT NATURE BIO ET STICK DE SUCRE
MELON JAUNE (à portionner)	TOMATES VINAIGRETTE À LA MOZZARELLA	SALADE DE PERLES TOMATES MAIS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE	CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)
PILONS DE POULET SAUCE BARBECUE	RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE	OEUF DUR MAYONNAISE		TABOULÉ À LA MENTHE
POMMES GRENAILLES	RIZ BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		PAVÉ DE JAMBON* (OF) À LA DIJONNAISE
BRIE EN POINTE (à portionner)	SAINT PAULIN (à portionner)	SUISSE AROMATISÉ		JEUNES CAROTTES
FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		TOMME BLANCHE (à portionner)
	PASTÉQUE (à portionner)	GASPACHO (à portionner)	SALADE CAMPAGNARDE	FRUIT DE SAISON
	LASAGNES DE LÉGUMES	JAMBON BLANC* (OF) ET MAYONNAISE	FILET DE SAUMON SAUCE ANETH	
	BÛCHETTE MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE AIL ET PERSIL	
	COMPOTE POMMES-FRAISES	VACHE PICON	MAASDAM BIO (à portionner)	
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
TABOULÉ AU POULET	BRANDADE DE POISSON			
CARRÉ DE LIGUEUIL (à portionner)	MONTBOISSIER (à portionner)			
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ			
MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MELON (à portionner)		
FILET DE COLIN SAUCE WATERZOI	FLAN DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE À LA MÉRIDIONALE	AIGUILLETTES DE POULET (OF) SAUCE CURRY		
RIZ BIO	EDAM BIO (à portionner)	PETITS POIS		
COULOMMIERS (à portionner)	COMPOTE POMMES-ANANAS	SAINTE-MORËT		
FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT		
C'EST LA RENTRÉE!				

"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."