

# 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					CONCOMBRES À LA BULGARE  CHIPOLATAS*  LENTILLONS BIO  CAMEMBERT BIO (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE
DU 11 AU 15	REPAS FROID SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  SALADE DE COQUILLETES BIO, OEUF DUR, EMMENTAL ET DÉS DE TOMATES  EDAM BIO (à portionner)  BEIGNET FRAMBOISE (A et FC)	MELON (à portionner)  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE  PETITS POIS AU JUS  VACHE QUI RIT BIO  MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULÉ BIO À LA MENTHE  SAUTÉ DE BOEUF (IGP) SAUCE AU PAPRIKA  GRATIN DE COURGETTES  YAOURT NATURE SUCRÉ  ABRICOT	  JOUR FÉRIÉ	REPAS FROID ROSETTE* ET CORNICHONS  FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE AU CITRON  RIZ DE CAMARGUE (IGP) PILAF  SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)  PÊCHE
DU 18 AU 22	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC* (VPF) SAUCE AU CURRY  SEMOULE BIO  BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉE (à portionner)  COMPOTE DE POMMES BIO	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE (IGP), TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE  POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON  HARICOTS BEURRE  TOMME NOIRE (AOP) (à portionner)  NECTARINE	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC  MERGUEZ GRILLÉES  RATATOUILLE  SUISSE NATURE SUCRÉ  GATEAU AU CHOCOLAT (A et FC)	PASTÈQUE (à portionner)  TORTILLA "MAISON"  CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES  CRÈME DESSERT VANILLE	REPAS FROID TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE  RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE TARTARE  POMMES DE TERRE ET OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE  FROMAGE BLANC BIO ET STICK DE SUCRE  FRAISES
DU 25 AU 29	RADIS ROSES ET BEURRE  BOLOGNAISE DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE BIO  COQUILLETES BIO  ET EMMENTAL RÂPÉ BIO  FLAN CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE  BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) AUX ÉPICES  SEMOULE BIO  PETIT MOULÉ  ABRICOT	TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE AUX ÉPICES MEXICAINES  WRAP : BLANC DE POULET TYPE AIGUILLETES, SALADE ICEBERG, SAUCE BLANCHE KEBAB  SUISSE AROMATISÉ  BANANE BIO	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS  FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE PROVENÇALE  RIZ DE CAMARGUE (IGP) PILAF  CANTAL (AOP) (à portionner)  PÊCHE	MELON (à portionner)  CHIPOLATAS* AU JUS  PIPERADE  YAOURT NATURE BIO ET STICK DE SUCRE  CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)
DU 01 AU 05	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  FILET DE COLIN SAUCE CITRON  SEMOULE BIO  CAMEMBERT BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE (à portionner)  RAVIOLINI VERDURA SAUCE CRÈME  FROMY  COMPOTE POMMES-FRAMBOISE	SALADE ICEBERG AUX DÉS DE FROMAGE  STEAK HACHÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PAPRIKA  BOULGHOUR BIO  MIMOLETTE (à portionner)  FLAN NAPPÉ CARAMEL	REPAS FROID CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE  NUGGETS DE VOLAILLE ET KETCHUP  POMMES NOISETTES  FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ  DONUT'S (A et FC)	TABOULÉ À LA MENTHE  PAVÉ DE JAMBON* (OF) À LA DJONNAISE  JEUNES CAROTTES  TOMME BLANCHE (à portionner)  FRUIT DE SAISON
DU 08 AU 12	MELON JAUNE (à portionner)  PILONS DE POULET SAUCE BARBECUE  POMMES GRENAILLES  BRIE EN POINTE (à portionner)  FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	TOMATES VINAIGRETTE À LA MOZZARELLA  RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE  RIZ BIO  SAINT PAULIN (à portionner)  LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE PERLES TOMATES MAIS  OEUF DUR MAYONNAISE  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  SUISSE AROMATISÉ  FRUIT DE SAISON	REPAS FROID CAKE OLIVES TOMATES (à portionner)  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CURRY  RATATOUILLE  KIRI  PÊCHES AU SIROP	PÂTE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS  FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE  COQUILLETES BIO  EMMENTAL (à portionner)  FRUIT DE SAISON
DU 15 AU 19	JOUR FÉRIÉ 	PASTÈQUE (à portionner)  LASAGNES DE LÉGUMES  BÛCHETTE MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)  COMPOTE POMMES-FRAISES	GASPACHO (à portionner)  JAMBON BLANC* (OF) ET MAYONNAISE  PURÉE DE POMMES DE TERRE  VACHE PICON  FRUIT DE SAISON	SALADE CAMPAGNARDE  FILET DE SAUMON SAUCE ANETH  HARICOTS BEURRE AIL ET PERSIL  MAASDAM BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SALADE ASIATIQUE (ananas, carottes, maïs, radis, haricots mungo)  ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) AUX OIGNONS  RIZ BIO CANTONNAIS  YAOURT NATURE SUCRÉ  MOELLEUX NOIX DE COCO (à portionner)
DU 22 AU 26	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  TABOULÉ AU POULET  CARRÉ DE LIGUEUL (à portionner)  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON  BRANDADE DE POISSON  MONTBOISSIER (à portionner)  YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE BLÉ FRAÎCHEUR  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE  COURGETTES SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVE  TOMME BLANCHE (à portionner)  COMPOTE POMMES-PASSION	SALADE VERTE VINAIGRETTE  PENNES À LA CARBONARA*  FROMAGE AIL ET FINES HERBES  CRÈME DESSERT VANILLE	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE  NUGGETS VÉGÉTARIEN ET STICK DE KETCHUP  RATATOUILLE  SUISSE NATURE SUCRÉ  CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
du 29 au 31	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  FILET DE COLIN SAUCE WATERZOI  RIZ BIO  COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE  FLAN DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE À LA MÉRIDIONALE  EDAM BIO (à portionner)  COMPOTE POMMES-ANANAS	MELON (à portionner)  AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE CURRY  PETITS POIS  SAINT-MORËT  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.