

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	Jeudi	Vendredi
AVRIL DU 26 AU 30	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE RAVIOLINI A LA VIANDE SAUCE TOMATE FRAIDOU POMME	CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE BEAUFILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES PUREE DE COURGETTES (dont pdt) GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES - FRAISES	QUICHE AU FROMAGE (à portionner) BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL BUCHETTE AU CHEVRE (BC) (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE CITRONNEE EMINCE DE PORC* (local, VPF) SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO PETIT SUISSE AROMATISE BANANE BIO
	DU 03 AU 07	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL QUENELLES NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CHANTAILLOU FROMAGE BLANC AROMATISE	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner) ORANGE BIO	PÂTE DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS SAUTE DE BŒUF (VBF) FACON BOURGUIGNON COQUILLETES BIO CARRE DE LIGUEIL (à portionner) POIRE
DU 10 AU 14	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) POMME	TOMATES VINAIGRETTE BASILIC POISSON MEUNIÈRE ET CITRON COQUILLETES BIO AUX PETITS LÉGUMES MAASDAM BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	PONT DE L'ASCENSION	
M A I DU 17 AU 21	SALADE COLESLAW FILET DE COLIN SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET MAYONNAISE POMMES NOISETTES MUNSTER AOP (régional) (à portionner) ORANGE BIO	REPAS AFRICAIN SALADE DJEMBÉ (salade verte, maïs, avocat) SAUTÉ DE POULET (local, VVF) FAÇON YASSA (oignon, citron, olives, moutarde) PURÉE DE PATATE DOUCE PETIT MOULÉ NATURE ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE À L'ANANAS ET NOIX DE COCO (à portionner)	SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MIMOLETTE OMELETTE COURGETTES BÉCHAMEL EDAM BIO (à portionner) BANANE BIO
	DU 24 AU 28	JOUR FERIE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE CALAMARS À LA ROMAINE RATATOUILLE ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) KIWI BIO (K)	CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) POIRE

*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 DU 26 AVRIL AU 28 MAI 2021 REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
AVRIL 2021	DU 26 AU 30					PALET A LA MEXICAINE AU JUS	PLAT SANS PORC	
		RAVIOLINI VERDURA SAUCE TOMATE					PLAT SANS VIANDE	
MAI 2021	DU 3 AU 7				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC/VIANDE	
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC	
			OMELETTE BIO	CROUSTILLANT AU FROMAGE	BOULETTES DE LEGUMES SAUCE DU JOUR		PLAT SANS VIANDE	
	DU 10 AU 14	GALETTE DE BOULGOUR SAUCE MOUTARDE				FÉRIÉ	PONT	PLAT SANS PORC
				OCEAN STICKS ET KETCHUP				PLAT SANS VIANDE
	DU 17 AU 21							
			ŒUF DUR MAYONNAISE		PALET MONTAGNARD SAUCE DU JOUR		PLAT SANS VIANDE	
DU 24 AU 28		FÉRIÉ		QUENELLES NATURE SAUCE FORESTIERE			PLAT SANS PORC	
						MOUSSAKA SIN CARNE (A L'EGRENE DE SOJA)	PLAT SANS VIANDE	

"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."