

Menus du 16 mai au 07 juillet 2022

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/brablis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MAI 2022 DU 16 AU 20	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>EMINCE DE PORC (OF, local) SAUCE DJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES ANANAS</p>	<p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL</p> <p>CARRE DE LIGEUILL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FACON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>QUICHE AU THON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) FROID</p> <p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
DU 23 AU 27	<p>SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE</p> <p>SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HVE) PERSILLEES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA MENTHE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>		
DU 30 AU 03	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CREME</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) A L'ANETH</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR (HVE) POMMES DE TERRE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TARTE TOMATE MOZARELLA BASILIC</p> <p>RÔTI DE PORC (OF) AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>MIJOTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p>
DU 06 AU 10	<p>FERIE</p>			
JUIN 2022 DU 13 AU 17	<p>TABOULE A LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>MIJOTE DE POULET (OF, régional) SAUCE CREME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>ROTI DE PORC (OF) SAUCE CUMIN</p> <p>PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRES FACON TZATZIKI</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>FRAIDOU</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GATEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (à portionner)</p> <p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>OMELETTE FRAICHE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 20 AU 24	<p>MELON (à portionner)</p> <p>MIJOTE DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>BOULGHOUR AUX PETITS LEGUMES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES A LA CIBOULETTE</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PECHES</p>	<p>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC LR ET STICK MAYONNAISE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p>	
DU 27 AU 01	<p>TABOULE A L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</p> <p>BROCOLIS BECHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX LENTILLES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>TORSADES BIO FACON CARBONARA AUX DES DE VOLAILLE</p> <p>BUCHE FRAICHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU XERES</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>CAKE A LA PECHE (à portionner)</p>
JUILLET 2022 DU 04 AU 08	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CREME</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAISES</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>WRAP PARTY</p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE A BOIRE</p>	