



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/brabls (BC), ni fruits à coques (FC), ni khwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 04/09 AU 08/09	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BRUNE AUX OIGNONS SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRE NECTARINE	PASTÈQUE CAPPELLETTI TEX MEX SAUCE CREME GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	SALADE CAMPAGNARDE AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE TOMATE COURGETTES OIGNONS ET FINES HERBES PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE PRUNES	SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE (à part) FISH CHIPS (pommes sautées) ET MAYONNAISE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) ECLAIR VANILLE
DU 11/09 AU 15/09	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE FILET DE HOKI SAUCE AUX AGRUMES BOULGOUR BIO CARRÉ DE LIGUEUIL (à portionner) PECHE BLANCHE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC SALADE DE MINI FARFALLES, OEUF DUR, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE CIBOULETTE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ COMPOTE POMME HVE	TARTE AU FROMAGE (à portionner) ROTI DE PORC (OF) SAUCE AU THYM PETITS POIS MAADAM BIO (à portionner) BANANE BIO	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY PUREE CRECY (dont pommes de terre) CAMEMBERT BIO CREME VANILLE
DU 18/09 AU 22/09	RADIS ET BEURRE PANÉ DU FROMAGER HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES BRIE EN POINTE (à portionner) ABRICOTS	MELON (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AUREORE RIZ BIO JAUNE YAOURT AROMATISE COMPOTE POMME PECHE	OEUF DUR ET MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE TEX MEX SEMOULE BIO MONTBOISSIER (à portionner) RAISIN	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT
DU 25/09 AU 29/09	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON TAJINE RIZ BIO CARRÉ DE LIGUEUIL (à portionner) PASTÈQUE (à portionner)	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE BEIGNET DE CALAMARS CHOU FLEUR BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	ESCALE EN BRETAGNE RILLETES DE THON GALETTE DE SARRASIN, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS SALADE ICEBERG FROMAGE FRAIS DEMI SEL PAYSAN BRETON CREPES NATURES SUCRÉES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE COQUILLETES BIO ET SAUCE NAPOLITAINNE EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner) PRUNES
DU 02/10 AU 06/10	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BOULGOUR BIO BRIE EN POINTE (à portionner) POMME	COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE PENNES SAUCE À LA BOLOGNAISE TOMME BLANCHE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PILONS DE POULET AU JUS POMMES RISSOLÉES CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE POMME HVE	TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) OMELETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES MAADAM BIO (à portionner) RAISIN
LA SEMAINE DU GOÛT 2023				
DU 09/10 AU 13/10	VELOUTÉ DE TOMATES FILET DE LIEU SAUCE AUX POIVRONS RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL COMPOTE POMME-FRAMBOISE	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ECHALOTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE PESTO COQUILLETES BIO FROMAGE AIL ET FINES HERBES KIWI BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU CUMIN PARMENTIER DE PATATES DOUCES AUX LENTILLES MIMOLETTE (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	AGRÈMENTS FAJITAS : SALADE ICEBERG, TOMATE FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE POMMES PINS FROMAGE BLANC AROMATISE CAKE MARBRÉ (à portionner)
DU 16/10 AU 20/10	CREPE AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE AU CUMIN HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE CANTAL AOP (à portionner) POMME	CELERI RAPE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CANNELONI RICOTTA ET EPINARDS SAUCE CREME CARRE LIGUEIL COMPOTE POMME COING	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) FILET DE LIEU SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS ET ÉCHALOTES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC DE RETHÉL LENTILLONS BIO (locaux) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ BANANE BIO

andin - 20 rue du Capitaine Georges Madon - 51100 REIMS
Métropole : 477 181 010 - Direction Champagne
Api Restauration - 10000 Capital de 10.000.000

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.