

Menus du 31 mai au 6 juillet 2021

api

Conception CréApi

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 (B), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

JUILLET		JUIN	
DU 05 AU 06	DU 28 AU 02	DU 21 AU 25	DU 14 AU 18
<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>RAVIOLINI AU POULET SAUCE AU BASILIC ET EMENTAL. RAPE BIO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>POMME</p>	<p>MIGNONS DE POULET SAUCE FAÇON TEXMEX</p> <p>PIPERADE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)</p> <p>NOUVEAU VANILLE</p> <p>SALADE PIÉMONTAISE*</p> <p>PIPÉRADE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>MIJOTÉ DE PORC* (local, VPF) MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'AIL</p> <p>CAMÉMBERT BIO (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p>
<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>SALADE DE THON POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>POUVIOTS (A et FC)</p>	<p>BEAUFILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>BRUGNON</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAMBOISES</p> <p>RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p>	<p>BEAUFILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>BLÉ DORÉ</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>
<p>REPAS ANGLAIS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>"FISH & POTATOES" ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>CHEDDAR ROUGE (à portionner)</p> <p>TARTE AUX POMMES FAÇON "APPLE PIE" (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRES FAÇON TZATSIKI</p> <p>SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE (œuf, maïs, tomates)</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>QUICHE CHEVRE MIEL (BQ) (à portionner)</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUBRE</p> <p>HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>FRAISES (régionales)</p>	<p>SALADE MELÉE VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>
<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TOMATES MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>STEAK HACHÉ (VBF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS PLATS</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>PENNES A LA CARBONARA* (VPF)</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>NUGGETS DE MAÏS</p> <p>LÉGUMES FAÇON TAJINE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : SA LEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (cerises régionales) (à portionner)</p> <p>MELON (à portionner)</p>
<p>SALADE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>PARMENTIER DE LENTILLES TOMATÉES</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYM</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>REPAS ANGLAIS</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>"FISH & POTATOES" ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>CHEDDAR ROUGE (à portionner)</p> <p>TARTE AUX POMMES FAÇON "APPLE PIE" (à portionner)</p>	<p>SALADE MELÉE VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>
<p>MELON (à portionner)</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>POMME</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYM</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
<p>CHOU BLANC À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)</p> <p>TORTELONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE AUBRE</p> <p>CHANTENÈGE</p> <p>COMPOTE POMMES - FRAISES</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISÉ</p> <p>POMME</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYM</p> <p>PETITS POIS</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>

*PLATS FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

REPAS FROID

*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.

