

# Menus du 26 avril au 04 juin 2021

Légende



api



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2021	Du 26 AU 30	RADIS*/ BEURRE/ SEL  SAUTE DE PORC IGP AU CURRY S/P : Sauté dinde S/V : Poisson  PUREE DE POMMES DE TERRE*  PETIT SUISSE SUCRE IND  KIVI BIO	TABOULE (SEMOULE BIO)  STEAK HACHE SAUCE A L'ECHALOTE S/V : Pané fromager  POELEE DE LEGUMES  MAASDAM BIO  POMME*	TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE  FILET DE POULET AUX HERBES S/V : Falafels  PETITS POIS BIO  SAINT PAULIN  RIZ AU LAIT	REPAS VEGETARIEN CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC  GRATIN DE PÂTES BIO AU FROMAGE  KIRI  COMPOTE DE POMMES* BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE* AUX OIGNONS ROUGES  FILET DE MERLU A L'OSEILLE  EPINARDS BIO A LA CREME ET SES CROUTONS  CREME ANGLAISE  BROWNIE
	Du 03 AU 07	REPAS VEGETARIEN BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE  OMELETTE FRAICHE  RATATOUILLE  EDAM BIO  SEMOULE AU LAIT INDIV	SALADE WALDORF (Céleri, pommes*, raisins, mayonnaise)  NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCE TOMATE S/V : Nuggets végétariens  FARFALLES BIO  PETIT MOULE NATURE  BANANE BIO	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS S/P : Coupelle de volaille S/V : Tartinade d'œufs  FILET DE POISSON A LA SAUCE AGRUMES  CAROTTES* BIO  COMTE  ANANAS FRAIS	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE  HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO S/V : Brandade  TOMME BLANCHE  CLAFOUTIS AUX PECHEES	CREPE AU FROMAGE  SAUCISSE FUMEE S/P : Merguez S/V : Galette végétarienne  CHOU VERT ET POMMES DE TERRE*  CANCOILLOTTE  FROMAGE BLANC BIO AU MIEL
MAI 2021	Du 10 AU 14	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE  BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE FORESTIERE S/V : Omelette  POMMES DE TERRE* VAPEUR  YAOURT NATURE INDIV  POMME* BIO	SALADE COMPOSEE (Risoni, tomates, maïs)  PANE FROMAGER  GRATIN DE COURGETTES* ET POMMES DE TERRE*  CAMEMBERT BIO  DONUTS	RADIS*/ BEURRE/ SEL  AIGUILLETES DE POULET ET MAYONNAISE S/V : Poisson  SALADE DE RIZ BIO  PETIT SUISSE SUCRE INDIV  FRAISES*	ASCENSION 	
	Du 17 AU 21	REPAS VEGETARIEN FRIAND AU FROMAGE  BOULGOUR BIO AUX COURGETTES*  MORBIER  PETIT SUISSE AROMATISE INDIV	TOMATES*- FETA A LA VINAIGRETTE  CORDON BLEU S/V : Falafels  POELEE DE CAROTTES*  CHANTENEIGE  POMME* BIO AU FOUR	SALAMI ET CORNICHONS S/P : Surimi S/V : Œufs durs  FILET DE POISSON A LA SAUCE ROUGAIL  SEMOULE BIO  FROMAGE BLANC NATURE  NECTARINE	SAFARI EN AFRIQUE CAROTTES* RAPEES A LA MAROCAINE (Cumin)  SAUTE DE BŒUF FACON MAFE AUX CACAHUETES S/V : Poisson  RIZ BIO A L'ANANAS ET RAISINS SECS  CREME ANGLAISE CAKE (FARINE BIO) CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES  ROTI DE PORC FROID S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson  CHOU FLEUR BIO A LA VINAIGRETTE  BUCHETTE LAIT MELANGE  CREME DESSERT INDIV
	Du 24 AU 28	LUNDI DE PENTECOTE 	RADIS*/ BEURRE/ SEL  AIGUILLETES DE POULET SA MAYONNAISE AU CURRY S/V : Poisson  HARICOTS BEURRE  VACHE QUI RIT BIO  MOUSSE CHOCOLAT INDIV	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE DE MENTHE  LASAGNES AU BŒUF BIO S/V : Pâtes au thon  MAMIROLLES  ANANAS FRAIS	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG  TORTILLA (OIGNONS, POMMES DE TERRE* ET POIVRONS)  MAASDAM BIO  FRAISES A LA CHANTILLY	TOMATES*, MOZZARELLA ET VINAIGRETTE AU BASILIC  SAUTE DE PORC IGP AU CURCUMA S/P : Sauté de dinde S/V : Cassolette de poissons  PUREE DE NAVETS* ET POMMES DE TERRE*  REBLOCHON  CAKE AU CITRON (FARINE BIO)
JUIN 2021	Du 31 AU 04	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE  SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON S/V : Galettes végétariennes  GRATIN DE COTES DE BLETES* ET POMMES DE TERRE*  CANCOILLOTTE  LIEGEOIS CHOCOLAT INDIV	SAUCISSE A L'AIL ET CORNICHONS S/P : Surimi S/V : Tartinade d'œufs  PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT  EPINARDS BIO A LA CREME  CARRE LIGUEIL  ŒUFS A LA NEIGE	TABOULE BIO  NUGGETS DE POULET S/V : Nuggets de blé  RATATOUILLE  MORBIER  PETIT SUISSE SUCRE INDIV	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU A LA PROVENCALE S/V : Steak de soja  LENTILLES BIO  YAOURT NATURE SUCRE, LOCAL ET INDIV  BANANE BIO	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE  TARTE FINE AUX OIGNONS  TOMME BIO  PECHE



Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.