



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>MAI 2022</p> <p>DU 16 AU 20</p>	<p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DJONNAISE (sp: quenelles nature sauce du jour)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>SALADE DE RSETTI MAIS MIMOLETTE VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS À L'AIL</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) FROD</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
<p>DU 23 AU 27</p>	<p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HVE) PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>	<p>SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK DE KETCHUP (sp: jambon de dinde)</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>		
<p>DU 30 AU 03</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) À LA PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS (sp: rôti de dinde au jus)</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>MIJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p>
<p>DU 06 AU 10</p>					
<p>DU 13 AU 17</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>MIJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>LASAGNES À LA BOLOGNAISE</p> <p>CHANTAILLOU</p> <p>COMPOTE POMMES PASSION</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN (sp: rôti de dinde sauce du jour)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>OMELETTE FRAÎCHE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>DU 20 AU 24</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE</p> <p>MIJOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PÊCHES</p>	<p>SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>POISSON MELNIÈRE (MSC)</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p><b>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</b></p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE (sp: œuf dur mayonnaise)</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICIONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p>	
<p>DU 27 AU 01</p>	<p>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSELLE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</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>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MELON VERT (à portionner)</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF (OF, local) AU PAPRIKA</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICIONS (sp: œuf dur mayonnaise)</p> <p>TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>CHIPOLATAS* (sp: saucisse de volaille)</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p>
<p>DU 04 AU 08</p>	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>WRAP PARTY</b></p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE À BOIRE</p>	

\*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.