

# Menus du 08 juillet api au 30 août 2019

Légende :



Préparé par  
nos Chefs

Produit  
local  
et/ou  
régional

BIO

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
DU 08 AU 12	RADIS ET BEURRE SALADE DE MINI FARFALLES AU SURIMI CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-PÊCHE	MELON STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCE POTATOES EDAM LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE PERLES FILET DE POISSON PANE ET CITRON HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	GASPACHO A LA TOMATE ROTI DE PORC FROID ET MAYONNAISE MACEDOINE DE LEGUMES A LA BULGARE VACHE QUI RIT RIZ AU LAIT	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE POULET JUS AU THYM COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLEES FRAIDOU FRUIT DE SAISON
	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO TARTARE AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE JAMBON DINDE ET STICK DE KETCHUP TABOULE A LA MENTHE EDAM (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS MUNGO SAUTE DE PORC (VPF) CARAMELISE RIZ PILAF CHANTAILLOU LITCHIS AU SIROP	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE RAVIOLIS SAUCE TOMATE YAOURT NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÊCHES (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON KIRI PASTÈQUE
DU 15 AU 19	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX DES DE VOLAILLE EMMENTAL PÊCHES AU SIROP	POIREAUX VINAIGRETTE AL'ECHALOTE CALAMARS A LA ROMAINE RATATOUILLE TOMME BLANCHE BEIGNET AU CHOCOLAT (A et FC)	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC COUSCOUS AUX DEUX VIANDES (merguez et boulettes d'agneau) SEMOULE BIO PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE SPAGHETTI BOLOGNAISE ET FROMAGE RAPE CARRE DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE BLE FRAÎCHEUR AGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE PETITS POIS FROMAGE COMPOTE POMMES-FRAISES
	SALADE CAMPAGNARDE DOS DE LIEU AUX PETITS LEGUMES JEUNES CAROTTES PETIT LOUIS A TARTINER YAOURT AUX FRUITS MIXES	SALADE COLESLAW CORDON BLEU COQUILLETES SAINT NECTAIRE (à portionner) COMPOTE POMMES	CONCOMBRES FACON TZATSIKI PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	GASPACHO TOMATES POIVRONS CHILI CON CARNE RIZ BIO CARRE FONDU COMPOTE POMMES-MANGUE	SALADE DE PEPINETTES JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE MIMOLETTE MELON VERT
DU 22 AU 26	TABOULE A L'ORIENTALE COLOMBO DE POULET DUO DE COURGETTES A L'HUILE D'OLIVE CHANTENEIGE CREME DESSERT CARAMEL	SALADE D'HARICOTS VERTS ET TOMATE VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) ET KETCHUP SALADE DE POMMES DE TERRE PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE PERSILLEE EMINCE DE PORC (VPF) SAUCE AUX OLIVES HARICOTS PLATS BRIE EN POINTE (à portionner) SEMOULE AU LAIT	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE PUREE CRECY FROMAGE COMPOTE POMMES-GROSEILLE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS COLIN A L'ANETH TORTIS BIO GOUDA FRUIT DE SAISON
	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES SALADE STRASBOURGEOISE FRAIDOU ABRICOTS AU SIROP	SALADE DE CŒUR DE BLE FILET DE LIEU SAUCE BASILIC PETITS POIS CAROTTES COULOMMIERS (à portionner) NOVLY VANILLE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE BOULETTES DE BŒUF (VBF) SAUCE AUX POIVRONS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	FERIE	TOMATES A LA MOZZARELLA SALADE DE PENNE AU POULET SAUCE BASILIC (FC et A) SAINT MORET TARTE AU CITRON (à portionner)
DU 29 AU 02	CHOU BLANC AU CURRY TORTELLONI TRICOLORS AUX TROIS FROMAGES SAUCE CREME SAINT PAULIN (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE AGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE RIZ AUX PETITS LEGUMES PETIT SUISSÉ NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AUX DES DE BREBIS (BC) RÔTI DE PORC FROID (VPF) ET MAYONNAISE SALADE DE PATES EMMENTAL BIO COMPOTE POMMES-CERISES	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES RISSOLEES CARRE FONDU FROMAGE BLANC AROMATISE	TABOULE A LA MENTHE FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON
	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUDS EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY PRINTANIERE DE LEGUMES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT AROMATISE	RADIS ET BEURRE SALADE DE RIZ AU THON MIMOLETTE COMPOTE POMMES-ABRICOT	PASTÈQUE STEAK HACHE DE BŒUF SAUCE PROVENCE MACARONIS BIO SAMOS FRUIT DE SAISON	SALADE PERUVIENNE (salade, maïs, tomates, olives noires, citrons) PORC A LA PERUVIENNE (menthe, ail, oignon, piment doux, poivrons) RIZ SAUVAGE YAOURT AROMATISE SMOOTHIE ANANAS	SALADE D'HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE FILET DE LIEU SAUCE CORIANDRE CAROTTES VICHY CARRE FONDU BEIGNET AU CHOCOLAT (A et FC)

"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."