



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
MAI 2022 DU 16 AU 20	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CARRE DE LIGUIEL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CÉLÉRI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DJONNAISE SEMOULE BIO TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMMES-ANANAS	SALADE DE RISETTI MAÏS MIMOLETTE VINAIGRETTE ANDALOUSE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON HARICOTS VERTS À L'AIL SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO VACHE PICON YAOURT AROMATISÉ	CAKE AU THON (à portionner) RÔTI DE BOEUF (OF) FROID MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COULOMMIERS (à portionner) BANANE BIO
DU 23 AU 27	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE CAROTTES (HVE) PERSILLÉES CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE CHILI CON CARNE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS JAMBON BLANC* (OF,LR) ET STICK DE KETCHUP POMMES NOISETTES GOUDA (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT		
DU 30 AU 03	MELON (à portionner) TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME PETIT MOULÉ NATURE CRÈME DESSERT VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) À LA PROVENÇALE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS RATA TOUILLE VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE MUOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY SEMOULE BIO EMENTAL (à portionner) COMPOTE POMMES FRAMBOISES
DU 06 AU 10			MELON JAUNE (à portionner) PILONS DE POULET JUS AU THYM BLÉ PLAF FRIPON FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE COQUILLETES BIO SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI BEGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE FRAIDOU ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)
JUIN 2022 DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) MUOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANTAL AOP (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ	PASTÈQUE (à portionner) LASAGNES À LA BOLOGNAISE CHANTAILLOU COMPOTE POMMES PASSION	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE FLAN NAPPÉ CARAMEL	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OMELETTE FRAÎCHE TORSADES BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
DU 20 AU 24	MELON (à portionner) NUGGETS DE POULET COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE AIL ET FINES HERBES MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE MUOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) COMPOTE POMMES PÊCHES	SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE POISSON MEUNIÈRE (MSC) RATATOUILLE CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<div style="border: 2px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> AUX SAVEURS D'ÉTÉ </div> TOMATES CERISES JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE VACHE PICON SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE	
DU 27 AU 01	TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE BROCOLIS BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PARMENTIER AUX LENTILLES GOUDA BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	MELON VERT (à portionner) ÉMINCÉ DE BOEUF (OF, local) AU PAPRIKA PETITS POIS CAROTTES FROMAGE RIZ AU LAIT	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS CHIPOLATAS* HARICOTS VERTS PERSILLÉS SUISSE NATURE SUCRÉ CAKE À LA PÊCHE (à portionner)
JUILLET 2022 DU 04 AU 08	RADIS ROSE ET BEURRE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME CHANTENEIGE COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAINTECTAIRE (AOP) (à portionner) FRUIT DE SAISON	<div style="border: 2px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> WRAP PARTY </div> (AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE) CHIPS EMENTAL COMPOTE À BOIRE	

*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.