

Menus du 15 mai au 07 juillet 2023

Légende:



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
DU 15 AU 19	SALADE VERTE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BASILIC RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CREME DESSERT AU CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE KEBAB (pain kebab, lamelle kebab cuite sauce kebab) POTATOES KEBAB PARTY SAMOS COMPOTE POMMES (HVE)	SALADE DE RISETTI MAIS MIMOLETTE VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CREME CITRON HARICOTS VERTS A L'AIL SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	PONT DE L'ASCENSION	
DU 22 AU 26	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME	CONCOMBRES A LA BULGARE MAC AND CHEESE (farfalles et cheddar bechamel) COMPOTE POMMES FRAISE	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AURORE RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) BANANE BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE BOULETTES D'AGNEAU (OF) ET RATATOUILLE SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRE CAKE AUX PÊCHES (à portionner)
DU 29 AU 02	29	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE POISSON PANE ET CITRON GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON JAUNE (à portionner) LASAGNES A LA BOLOGNAISE TOMME NOIRE (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) EMINCE DE PORC* (OF, local) FACON MARENGO PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT BIO PECHE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE QUICHE TOMATE, POMMES DE TERRE EMMENTAL (à portionner) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CREME DESSERT VANILLE
DU 05 AU 09	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC CAPELLITI TEX MEX SAUCE CREME BUCHETTE CHEVRE (BC) (à portionner) ORANGE	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF, local) LENTILLONS BIO (locaux) FROMAGE PORTION FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	SALADE CAMPAGNARDE PILONS DE POULET (OF) AU JUS AU THYM CAROTTES RONDELLES MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE COQUILLETES BIO SAINT PAULIN (à portionner) BANANE BIO	CONCOMBRES A LA MENTHE BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE COURGETTES A LA CREME MINI CHEVRE (BC) CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)
DU 12 AU 16	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE BASILIC RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE	TABOULE DE BOULGHOUR BIO MUJETE DE POULET (OF, régional) SAUCE AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) NECTARINE	MELON VERT (à portionner) PÂTES A LA CARBONARA* FROMAGE PORTION MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES SAUCE TZATZIKI VOYAGE EN GRECE BOULETTES DE BŒUF (OF) BIO SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO FRIPON GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU YAOURT ET MIEL (à portionner)	CELERI RAPE REMOULADE TORTILLA LEGUMES POMMES DE TERRE EMMENTAL YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 19 AU 23	PASTEQUE (à portionner) NUGGETS DE POULET COURGETTES ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	SAUCISSON A L'AIL* ET CORNICHONS TORTIS A LA BOLOGNAISE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES ABRICOT	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE AU SURIMI FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ABRICOTS	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE, OEUF DUR MAIS, CORNICHONS VINAIGRETTE MAYONNAISE VACHE PICON SMOOTHIE AUX FRUITS D'ETE (à portionner)	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE SAUTE DE PORC* (Local, OF) SAUCE AIGRE DOUCE PUREE DE CAROTTES MAASDAM BIO (à portionner) PECHE
DU 26 AU 30	SALADE DE RIZ NICOISE AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE CURRY BROCOLIS BECHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) POMME	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (locale, à portionner)	PASTEQUE (à portionner) EMINCE DE BOEUF (OF) AU JUS BOULGHOUR BIO SAMOS CREME DESSERT VANILLE	QUICHES AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF, local) GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMMES HVE
DU 03 AU 07	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE CAPPELLINI POMODORO E BASILICO SAUCE TOMATE BASILIC CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	TOMATES MAIS VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE ECHALOTE POMMES NOISETTES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) NECTARINE	TABOULE A LA MENTHE EMINCE DE PORC* (OF) A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS PLATS PERSILLES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE (OF) SAUCE AURORE LENTILLONS BIO (locaux) CAROTTES TOMATE VACHE PICON CREME DESSERT VANILLE	MELON (à portionner) HOT DOG (saucisse de volaille) POTATOES ET KETCHUP PETIT MOULE NATURE COMPOTE A BOIRE

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou dérivés pouvant entraîner des réactions allergiques ou intolérances. Pour toute information, n'hésitez pas à vous rapprocher de la cuisine.*