



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 | Jeudi | Vendredi |
|-----------------------------|--|---|---|--|
| MAI 2022 DU 16 AU 20 | <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 LIGUEL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> | <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</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) FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p> |
| DU 23 AU 27 | <p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HV/E) 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>BRIEN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HV/E)</p> | | |
| DU 30 AU 03 | <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 (HV/E) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>MJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p> |
| JUIN 2022 DU 06 AU 10 | | | | |
| DU 13 AU 17 | <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>MJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> | <p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN</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> |
| DU 20 AU 24 | <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>MJOTÉ 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>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p> | |
| DU 27 AU 01 | <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>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</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*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p> |
| JUILLET 2022 DU 04 AU 08 | <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>WRAP PARTY</p> <p>(AIGUILLETTES 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