

# Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

## Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 13 AU 17	BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY  POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE LIQUEUR (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADS ROSES ET BEURRE  BOUDIN BLANC* (régional)  MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES  EDAM BIO (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE*  FILET DE COLIN DALASKA MSC SAUCE ANETH  RIZ  TOMME BLANCHE (à portionner)  BANANE BIO	TABOULE BIO À LA MENTHE (semoule bio)  SAUTÉ DE BOEUF (OP) SAUCE MOUTARDE  PETIT POIS AU JUS  SUISSE SUCRÉ  COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE  GOUDA BIO (à portionner)  YAOURT BIO SUCRÉ
MAI DU 20 AU 24	<b>JOUR FÉRIÉ</b>	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME  VACHE QUI RIT  ANANAS AU SIROP (à portionner)	RADS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE  SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE AU PAPRIKA  SEMOULE BIO  BRIE EN POINTE (à portionner)  FLAN NAPPÉ CARAMEL	OEUUF DUR ET MAYONNAISE  POISSON PANÉ 100% FILET MSC  MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL  EMMENTAL BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	TOMATE ET VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS  PURÉE DE CAROTTES  VERRE DE LAIT BIO  MINI-CRÊPE SUCRÉE
DU 27 AU 31	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (à portionner)  NECTARINE	MELON (à portionner)  POMMES DE TERRE AU FROMAGE  CHANTENEIGE  SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE	RILLETES DE THON  RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  BLÉ  BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	Direction le Sud-Ouest  SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHOISE RIZ ET PERADE FAÇON RAJOU  SUISSE FRUITÉ  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU RAJOU (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIRQUELLETTE  BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner)  YAOURT BIO SUCRÉ
DU 3 AU 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE  COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADS ROSES ET BEURRE  FILET DE POULET SAUCE AU MIEL  CAROTTES VICHY  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)  ÉCLAIR VANILLE	MELON (à portionner)  JAMBON BLANC*  PURÉE DE POMMES DE TERRE  GOUDA BIO (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE ICEBERG  HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OP), ketchup) POTATOES, KETCHUP  TRANCHE DE CHEDDAR  Welcome in America CONCRÈTE POMME LITE	CAKE AUX ASPERGES (locale) (à portionner)  POISSON PANÉ 100% FILET MSC  RATATOUILLE  KIRI  ABRICOT
DU 10 AU 14	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner)  YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE  EMMENTAL BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE  BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME  RIZ  SAINT PAULIN (à portionner)  COMPOTE POMME FRAISE	SAUCISSON À L'AIL*  BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS  SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS  SUISSE FRUITÉ  PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE  HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORÈT BIO  CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)
DU 17 AU 21	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  SAUTÉ DE BOEUF (OP) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON COURGETTES AU FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (à portionner)  FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner)  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)  PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON  SUISSE FRUITÉ	SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS ET VINAIGRETTE  BEIGNETS DE CALAMARS RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner)  BANANE BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  LASAGNE AUX LÉGUMES  YAOURT BIO SUCRÉ  COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)	RADS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY  CAROTTES À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner)  DONUTS
DU 24 AU 28	TABOULÉ (semoule bio)  NUGGETS DE POISSON PETITS POIS AU JUS CHANTENEIGE  MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE  GOUDA BIO (à portionner)  LIÉGEOIS CHOCOLAT	RADS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE MACARONIS BIO BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)  ABRICOT	TOMATE ET VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO COMTÉ AOP (à portionner)  COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE  FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CÈZ À LA BÉCHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
JUILLET DU 1ER AU 5	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE  COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  CORDON BLEU  PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)  FRAISE	PASTÈQUE (à portionner)  TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE  VACHE QUI RIT BIO  SUISSE SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC  FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH  RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner)  GAUFRE DE LIÈGE	<b>C'est les Fêtes !!!</b>  SALADE VERTE ET VINAIGRETTE "HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de veau, mayonnaise)  POMMES DE TERRE NOISETTE  TOMME NOIRE (à portionner)  COMPOTE POMME HVE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*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.

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc