

Menus du 31 mai au 6 juillet 2021

Légende :



De Végé
POUR CHANGER ?



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

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)

REPAS FROID

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Semaine Européenne du Développement Durable			
CHOU BLANC À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)	RADIS ET BEURRE
TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE AUREORE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE	STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYM	JAMBON BLANC* (LR) ET STICK DE MAYONNAISE
CHANTENEIGE	RIZ BIO JAUNE	PETITS POIS	TABOULÉ AUX PETITS LÉGUMES (semoule bio)
COMPOTE POMMES - FRAISES	PETIT SUISSE AROMATISÉ	VACHE PICON	GOUDA BIO (à portionner)
	POMME	FRUIT DE SAISON	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

REPAS ANGLAIS

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MELON (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	SALADE CAMPAGNARDE
CORDON BLEU	PARMENTIER DE LENTILLES TOMATÉES	"FISH & POTATOES" ET STICK DE MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF (VBF) AUX OIGNONS
COQUILLETES BIO	MONTBOISSIER (à portionner)	CHEDDAR ROUGE (à portionner)	CAROTTES VICHY
PETIT MOULÉ NATURE	NECTARINE	TARTE AUX POMMES FAÇON APPLE PIE (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)
FROMAGE BLANC AROMATISÉ			BANANE BIO

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	MELON JAUNE (à portionner)	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE
MUJET DE PORC* (local, VBF) MOUTARDE À L'ANCIENNE	BEAUFILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE CURRY	NUGGETS DE MÂS
HARICOTS BEURRE À L'AIL	BLÉ DORÉ	SEMOULE BIO	LÉGUMES FAÇON TAJINE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	TOMME NOIRE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRÉ	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (cerises régionales) (à portionner)

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE	FLEURETTES DE BROCOLIS FROMAGE AIL ET FINES HERBES	QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner)	MELON (à portionner)
POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP	QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE	PENNES A LA CARBONARA* (VPF)
GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES	CHANTAILLOU
PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
NOVLY VANILLE	COMPOTE POMMES-FRAMBOISES	FRAISES (régionales)	

REPAS FROID

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE PIÉMONTAISE*	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS	CONCOMBRES FAÇON TZATSIKI	TOMATES MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE
MIGNONS DE POULET SAUCE FAÇON TEX-MEX	BEAUFILET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE (œuf, maïs, tomates)	STEAK HACHÉ (VBF) SAUCE PROVENÇALE
PIPERADE	RIZ BIO PILAF	GOUDA BIO (à portionner)	HARICOTS PLATS
COULOMMERS (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRÉ
COMPOTE DE POMMES	BRUGNON		GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)

REPAS FROID

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS
RAVOLINI AU POULET SAUCE AU BASILIC	SALADE DE THON POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS
ET EMMENTAL RÂPE BIO	PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ
VACHE PICON	DONUTS (A et FC)
POMME	



*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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements