

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 MMOLETTE VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CREME CITRON HARICOTS VERTS A L'AIL SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON		
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 (sp: jambon de dinde) PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AUREORE 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		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 (sp: émince de dinde (OF) façon marengo) PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT BIO PECHE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FLAN DE LEGUMES, TOMATES, POMMES DE TERRE ET EMMENTAL CARRE DE LIGUEIL (à portionner) CREME DESSERT VANILLE
DU 05 AU 09	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC RAVIOLINI RATATOUILLE SAUCE CREME BUCHETTE CHEVRE (BC) (à portionner) ORANGE	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF, local) (sp: saucisse de volaille) 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 MINICHEVRE (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 MIJOTE DE POULET (OF, régional) SAUCE AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) NECTARINE	MELON VERT (à portionner) PATES A LA CARBONARA* (sp: pâtes aux dés de volaille) FROMAGE PORTION MOUSSE AU CHOCOLAT	VOYAGE EN GRECE CONCOMBRES SAUCE TZAZIKI BOULETTES DE BOEUF (OF) BIO SAUCE TOMATE AUBERGINE SEMOULE BIO FRIPON GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU YAOURT ET MIEL (à portionner)	
DU 19 AU 23	PASTEQUE (à portionner) NUGGETS DE POULET COURGETTES ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	ROULADE DE VOLAILLE 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	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE SAUTE DE PORC* (local, VPF) SAUCE AIGRE DOUCE (sp: sauté de dinde 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) (sp: saucisse de volaille) 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 (sp: émincé de dinde à la moutarde à l'ancienne) HARICOTS PLATS PERSILLES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE ROTI DE DINDE (OF) SAUCE AUREORE 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 substances ou dérivés pouvant provoquer une réaction allergique ou intolérance. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.