

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 LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	ROULADE DE VOLAILLE FILET DE COLIN D'ALASKA MISC SAUCE ANETH RIZ TOMME BLANCHE (à portionner) BANANE BIO	TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OP) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS SUSSE SUCRÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE YAOURT BIO NATURE (sans sucre) YAOURT BIO SUCRÉ
DU 20 AU 24	JOUR FÉRIÉ	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME VACHE QUI RIT ANANAS AU SIROP (à portionner)	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE AU PAPRIKA SEMIOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	OEUFE 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* HIVE (local) SAUCE CHOSE RE ET PEPPERADE FAÇON BAIQUE SUSSE FRUITS CÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - CÂTEAU BAIQUE (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
DU 3 AU 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE COULOMMERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS 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 COMPOTE POMME HIVE	CAKE AUX ASPERGES (locales) (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	ROULADE DE VOLAILLE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMIOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS SUSSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORËT 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 SUSSE 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)	RADIS 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 PIÉMONTAISE GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE MACARONS BIO BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) ABRICOT	TOMATE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMIOULE BIO COMTE AOP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CE2 À LA BÉCHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 1ER AU 5	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRAISE	PÂSTÈQUE (à portionner) TORTADES BIO À LA BOLOGNAISE VACHE QUI RIT BIO SUSSE SUCRÉ	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	Cher les Picardes !!! SALADE VERTE ET VINAIGRETTE "HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise) POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMME HIVE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*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.