

Menus du 8 juillet au 30 août 2024

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 8 AU 12	TABOULÉ (semoule bio) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS AU JUS CANTAL AOP (à portionner) ABRICOT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE JAMBON BLANC* PURÉE DE POMMES DE TERRE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	PASTÈQUE (à portionner) FILET DE COLIN SAUCE CRÈME SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ PRUNE	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE AUX HERBES GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAMOS CAKE AUX PÊCHES DU CHEF (à portionner)
DU 15 AU 19	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE PIÉMONTAISE AUX DÉS DE VOLAILLE PONT L'ÉVÊQUE (à portionner) NECTARINE	VOYAGE EN MEDITERRANÉE			
DU 22 AU 26	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE (FR) PURÉE DE CAROTTES ET POMME DE TERRE BRIE EN PONTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU BASILIC POISSON PANÉ ET CITRON RATATOUILLE FROMAGE BLANC SUCRÉ TARTE CROISSON À L'ABRICOT (à portionner)	RILLETES DE THON SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM SEMOULE BIO PETIT LOUIS COQUE PASTÈQUE (à portionner)	MELON (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES FROMAGE PORTION CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	TOMATE VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE POMMES NOISETTE BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) COMPOTE POMME-CANNELLE DU CHEF (à portionner)
DU 29/07 AU 2/08	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE	MELON (à portionner) SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DURS, CORNICHONS, VINAIGRETTE PERSILLÉE SAINT-MORÉT BIO CRÈME DESSERT VANILLE	CRÊPE AU FROMAGE SAUCISSE DE STRASBOURG* LENTILLES SAINT-NECTAIRE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) COMPOTE POMME-BANANE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RIZ BIO GOUDA BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 5 AU 9	TABOULÉ (semoule bio) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO AL ET PERSIL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE POTATOES ET MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE SAINT-PAULIN (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	EN AVANT LES ATHLÈTES... SALADE VERTE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AIGRE-DOUCE RIZ BIO SUISSE FRUITÉ SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE NAPOLITAINE COURGETTES PERSILLÉES CRÈME ANGLAISE (à portionner) GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 12 AU 16	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA RIZ BIO EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME-FRAISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SAINT-NECTAIRE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	CONCOMBRES VINAIGRETTE PANÉ DU FROMAGER PETITS POIS YAOURT BIO SUCRÉ ÉCLAIR À LA VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE* FILET DE LIEU SAUCE CITRON SEMOULE BIO CHANTENEIGE MELON (à portionner)
DU 19 AU 23	TOMATES VINAIGRETTE TORTELLONIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	OEUF DUR ET MAYONNAISE RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME-FRAMBOISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON GOUDA BIO (à portionner) PÊCHE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BARBECUÉ MINI-FARFALLES EDAM (à portionner) LIÉGEOIS À LA VANILLE	MELON (à portionner) CHIPOLATAS* RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ DONUTS
DU 26 AU 30	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ASSIETTE KEBAB (volaille) ET SAUCE PITA POMMES NOISETTES CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMME-POIRE	PASTÈQUE (à portionner) SALADE DE TORSADÉS AUX DÉS DE POULET, TOMATES, MAÏS YAOURT BIO SUCRÉ FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAMOS BANANE	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE HOKI SAUCE AU CITRON CAROTTES PERSILLÉES GOUDA BIO (à portionner) GÂTEAU À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)

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.