

Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors taxes, ne comportent ni alcool (A), ni lait de chèvres/brebis (BC), ni fruits à coque (FC), ni miel (M).

Légende :

- Préparé par nos Chefs
- Produit local et/ou régional
- BIO

lundi 13 mai	mardi 14 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai	lundi 10 juin	mardi 11 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
TABOULE A LA MENTHIE SAUTE DE PORC (local) VPF SAUCE AGRE DOUCE HARICOTS PLATS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'EGHALOTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO PILAF BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE	SALADE COLESLAW SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-ABRICOT	CONCOMBRES VINAIGRETTE FACON TZATZIKI BLANQUETTE DE DINDE (VPF) A L'ANCIENNE CAROTTES ET PETITS POIS CARRÉ FONDU Anniversaire du mois : GATEAU A L'ANANAS (à portionner)	FERIE	MATCH: USA-THAILAND-A-BREBIS SALADE THAILANDAISE (carottes, concombres, vinaigre au citron vert, curry) EMINCE DE DINDE (VPF) A L'AMERICAINE FRITES BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES (locaux) A LA CREME GOLASH DE BŒUF A LA HONROUSE (local VPF) SEMIOLE BIO EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAÏONNAISE POISSON PANE RATATOUILLE CROCLAIT TARTE MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)

lundi 20 mai	mardi 21 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai	lundi 17 juin	mardi 18 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CROCLAIT LEGEROIS CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF FROID (VPF) ET KETCHUP POMMES SAUTEES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	TARTE MAQUILLLES DE BIENVENUE CHEZ LES CHTIS (à portionner) AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS DE PARIS RATATOUILLE DE REMY PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON ET POP CORN	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (locaux) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE ESTOUFFADE DE PORC (local VPF) AU CURRY HARICOTS VERTS EN PERSILLADE CANTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES (régionales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DOS DE COLIN A LA PROVENCAL PATES AUX ŒUFS (régionales) COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE HACHIS PARMENTIER (VPF) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-FRAISES	CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE PUREE NINON (dont tomates) FROMAGE AU ET FINES HERBES ANNIVERSAIRE DU MOIS CLAFOUTIS CERISES DE MONTMORENCY (cerises locales)

lundi 27 mai	mardi 28 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai	lundi 24 juin	mardi 25 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
SALADE PIEMONTAISE FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS JEUNES CAROTTES BRASEES CAMEMBERT (à portionner) FRUIT DE SAISON	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VPF) SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO SAINT NECTAIRE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE	FERIE	PONT	SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) CARRÉ FONDU CREME DESSERT VANILLE	JULIENNE DE BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE A L'EGHALOTE ROTI DE BŒUF (VPF) ET STICK DE MAÏONNAISE TABOULE CHANTENEGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (locaux) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT BIO	CONCOMBRES (locaux) ALPINS CHIPOLATAS DES ARDENNES (locaux) POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP CARRÉ DE LIGEU (à portionner) YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)

lundi 03 juin	mardi 04 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE RAVIOLES EPINARDS BIO SAUCE CREME FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (local) COMPOTE POMMES-CASSIS	TOMATES (régionales) VINAIGRETTE AU BASILIC COLIN SAUCE CITRON POMMES FINIS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner) PAVE DE JAMBON (VPF) AU JUS PETITS POIS FRAIDOU FLAN NAPE CARAMEL	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE PERSILLEE ESCALOPE DE POULET (local VPF) AU THYM RIZ AUX PETITS LEGUMES CARRÉ DE LIGEU (à portionner) FRAISES (régionales)	SALADE CAMPAGNARD SAUTE DE PORC (local VPF) SAUCE AGRE DOUCE HARICOTS PLATS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CEPAGETTES RAPEES (locaux) DES DE BREBIS BOULE DE BŒUF (VPF) SAUCE TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) VELOUTE AUX FRUITS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS DOS DE COLIN SAUCE RATATOUILLE CANTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES CERISES QUICHE AU POULET SAUCE TOMATE FRAIDOU DORURE DORURE

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de nous rapprocher de la cuisine.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

BONNES VACANCES A TOUS !