

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
DU15/AU19	SALADE VERTE VINAIGRETTE OU CHOU BLANC VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE BASILIC RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CREME DESSERT AU CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE KEBAB (pain kebab, lamelle kebab cuite sauce kebab) POTATOES KEBAB PARTY SAMOS COMPOTE POMMES (HVE)	SALADE DE RISETTIMAS MIMOLETTE VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE CREME CITRON HARICOTS VERTS A L'AIL SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON		
DU22/AU26	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE OU SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT BIO (à portionner) OU TARTARE NATURE POMME OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA BULGARE OU RADIS ET BEURRE MAC AND CHEESE (farfalles et cheddar bechamel) COMPOTE POMMES FRAISE OU COMPOTE POMMES PASSION	TOMATES MOZZARELLA VINAIGRETTE JAMBON BLANC* (OF,LR) ET STICK KETCHUP PUREE DE POMMES DE TERRE GOUDA (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AUREORE RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE BANANE BIO AU CHOK	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE OU CELERIRAPE REMOULADE BOULETTES D'AGNEAU (OF) ET RATATOUILLE SEMOULE BIO YAOURT NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE CAKE AUX PÊCHES (à portionner)
MAI 2023 DU29/AU02		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON PANE ET CITRON GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS (à portionner) OU KIRI FRUIT DE SAISON AU CHOK	MELON JAUNE (à portionner) LASAGNES A LA BOLOGNAISE TOMME NOIRE (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) EMNCE DE PORC* (OF,local) FACON MARENGO PETITS POIS CAROTTES VACHE QUI RIT BIO OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner) PECHE OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU PASTEGUE (à portionner) QUICHE TOMATE, POMMES DE TERRE EMMENTAL (à portionner) CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU SAMOS CREME DESSERT VANILLE OU MOUSSE AU CHOCOLAT
DU05/AU09	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU POIREAUX VINAIGRETTE CAPELLITITEX MEX SAUCE CREME BUCHETTE CHEVRE (BC) (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES ORANGE OU FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF,local) LENTILLONS BIO (locaux) FROMAGE PORTION OU EMMENTAL (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU FROMAGE BLANC AROMATISE	SALADE CAMPAGNARDE PILONS DE POULET (OF) AU JUS AU THYM CAROTTES RONDELLES MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMMES (HVE)	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE OU CHAMPIGNONS A LA GRECQUE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE COUILLETES BIO SAINT PAULIN (à portionner) OU VACHE PICON BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA MENTHE OU RADIS ET BEURRE BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE COURGETTES A LA CREME MINI CHEVRE (BC) OU CAMEMBERT BIO (à portionner) CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)
DU12/AU16	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE BASILIC RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE YAOURT AROMATISE YAOURT NATURE SUCRE	TABOULE DE BOULGHOUR BIO OU SALADE DE BLE AUX PETITS LEGUMES MUJOTE DE POULET (OF, régional) SAUCE AUX OLIVES HARICOTS VERTS PERSILLES CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU SAMOS NECTARINE OU FRUIT DE SAISON AU CHOK	MELON VERT (à portionner) PÂTES A LA CARBONARA* FROMAGE PORTION MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES SAUCE TZA TZIKI VOYAGE EN GRECE BOULETTES DE BOEUF (OF) BIO SAUCE BASQUAISE SEMOULE BIO FRIPON GATEAU D'ANNIVERSAIRE AU YAOURT ET MIEL (à portionner)	CELERIRAPE REMOULADE OU MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE TORTILLA LEGUMES POMMES DE TERRE EMMENTAL YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOK
DU19/AU23	PASTEGUE (à portionner) NUGGETS DE POULET COURGETTES ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FLAN NAPPE CARAMEL OU LIEGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON A L'AIL* ET CORNICHONS OU ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS TORTIS A LA BOLOGNAISE CANTAL AOP (à portionner) OU CANTAFRAIS COMPOTE POMMES ABRICOT OU COMPOTE POMMES FRAISES	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE AU SURMI FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ABRICOTS	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE, OEUF DUR MAIS, CORNICHONS VINAIGRETTE MAYONNAISE VACHE PICON OU COULOMMIERS (à portionner) SMOOTHIE AUX FRUITS D'ETE (à portionner)	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE OU CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC* (Local, OF) SAUCE AIGRE DOUCE PUREE DE CAROTTES MAASDAM BIO (à portionner) OU PETIT MOULE NATURE PECHE OU FRUIT DE SAISON
JUIN 2023 DU26/AU30	SALADE DE RIZ NICOISE OU TABOULE A L'ORIENTALE AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE CURRY BRŒCOLIS BECHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) OU CHANTENEIGE BIO POMME OU FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU MELON (à portionner) COUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (locale, à portionner)	PASTEGUE (à portionner) EMNCE DE BOEUF (OF) AU JUS BOULGHOUR BIO SAMOS CREME DESSERT VANILLE	QUICHES AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF,local) GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT BIO OU CARRE DE LIGUEIL (à portionner) BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE OU RADIS ET BEURRE BRANDADE DE POISSON SUISSE NATURE SUCRE OU SUSSE AROMATISE COMPOTE POMMES HVE OU COMPOTE DE FRUITS
DU03/AU07	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE CAPPELLINI POMODORO E BASILICO SAUCE TOMATE BASILIC CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU FROMAGE PORTION SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	TOMATES MAIS VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE OU CELERIRAPE REMOULADE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE ECHALOTE POMMES NOISETTES SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE NECTARINE OU FRUIT DE SAISON	TABOULE A LA MENTHE EMNCE DE PORC* (OF) A LA MOUTARDE A 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 OU SAMOS CREME DESSERT VANILLE OU CREME DESSERT CHOCOLAT	 MELON (à portionner) HOT DOG (saucisse de volaille) POTATOES ET KETCHUP PETIT MOULE NATURE COMPOTE A BOIRE