



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
MAI 2022 DU 16 AU 20	<p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY OU RADIS ÉMINCÉ FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>OU FLAN NAÏPPE CARAMEL</p>	<p>CÉLÉRI RÉMOULADE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DUONNAISE</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>OU MINI CHÈVRE (BC)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p> <p>OU COMPOTE POMMES-FRAISES</p>	<p>SALADE DE RISETTI MAÏS MMOLETTE VINAIGRETTE ANDALOUSE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS À L'AIL</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>OU SAINT MORÈT</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT DE SAISON</p>
DU 23 AU 27	<p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE OU SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HV/E) PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU TARTARE NATURE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU FRAIDOU</p> <p>COMPOTE POMMES (HV/E)</p> <p>OU COMPOTE POMMES PASSION</p>	<p>SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK DE KETCHUP</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>		
DU 30 AU 03	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTILLON BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>OU SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p>OU CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH GRATIN DE CHOU-FLEUR (HV/E) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>OU SUISSE AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) À LA PROVENÇALE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>OU CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE OU PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>MUJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>OU SAMOS</p> <p>COMPOTE POMMES FRAIBOISES</p> <p>OU COMPOTE POMMES</p>
DU 06 AU 10					
DU 13 AU 17	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>OU KIRI</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE</p> <p>QUEBELLES NATURE SAUCE AURORE</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>OU TARTARE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>MELON JAUNE (à portionner)</p> <p>PILONS DE POULET JUS AU THYM</p> <p>BLÉ PILAF</p> <p>FRIPON</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SANT PAULIN (à portionner)</p> <p>OU VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI OU RADIS ET BEURRE</p> <p>BEGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>FRAIDOU</p> <p>OU CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)</p>
DU 20 AU 24	<p>MELON (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>OU SAMOS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>OU CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>MUJOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES PÊCHES</p> <p>OU COMPOTE POMMES FRAISES</p>	<p>SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>POISSON MEUNIÈRE (MSC)</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE</p> <p>CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p>	
DU 27 AU 01	<p>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>OU SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU MINI-CHÈVRE (BC)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>PARMENTIER AUX LENTILLES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>OU TARTARE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> <p>OU LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>MELON VERT (à portionner)</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF (OF, local) AU PAFRKA</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A UX XÉRÉS OU CONCOMBRES ALPINS</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>OU SUISSE AROMATISÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p>
DU 04 AU 08	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE À L'ANCHOÏNE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>OU YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>AU CHOIX</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>SANT NECTAIRE (AOP) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>WRAP PARTY</p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE À BOIRE</p>	

*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.