

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	Jeudi	Vendredi
DU15AUB	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BASILIC</p> <p>RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>KEBAB (pain kebab, lamelle kebab cuite sauce kebab)</p> <p>POTATOES</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	
DU23AUB	<p>SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>CONCOMBRES A LA BULGARE</p> <p>MAC AND CHEESE (farfalles et cheddar bechamel)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAISE</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AUREOLE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU (OF) ET RATATOUILLE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>CAKE AUX PÊCHES (à portionner)</p>
DU29AUB		<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANE ET CITRON</p> <p>GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>EMINCE DE PORC* (OF,local) FACON MARENGO</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>PECHE</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>QUICHE TOMATE, POMMES DE TERRE EMMENTAL (à portionner)</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>
DU06AUB	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>CAPELLITI TEX MEX SAUCE CREME</p> <p>BUCHETTE CHEVRE (BC) (à portionner)</p> <p>ORANGE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF,local)</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>FROMAGE PORTION</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CONCOMBRES A LA MENTHE</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES A LA CREME</p> <p>MINI CHEVRE (BC)</p> <p>CLAFOUTIS AUX CERISES (à portionner)</p>
DU12AUB	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE BASILIC</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>TABOULE DE BOULGHOUR BIO</p> <p>MIJOTE DE POULET (OF, régional) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CONCOMBRES SAUCE TZATZIKI</p> <p>BOULETTES DE BŒUF (OF) BIO SAUCE BASQUAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>FRIPON</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</p> <p>YAOURT ET MIEL (à portionner)</p>	<p>CELERI RAPE REMOULADE</p> <p>TORTILLA LEGUMES POMMES DE TERRE EMMENTAL</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU19AUB	<p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>SAUCISSON A L'AIL* ET CORNICHONS</p> <p>TORTIS A LA BOLOGNAISE</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES ABRICOT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE, OEUF DUR MAIS, CORNICHONS VINAIGRETTE MAYONNAISE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ETE (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRES A LA CIBOULETTE</p> <p>SAUTE DE PORC* (Local, OF) SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>PECHE</p>
DU26AUB	<p>SALADE DE RIZ NICOISE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE CURRY</p> <p>BROCOLIS BECHAMEL</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE</p> <p>ET EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BRASSE (locale, à portionner)</p>	<p>QUICHES AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC DES ARDENNES* (OF,local)</p> <p>GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE POMMES HVE</p>
DU03AUB	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CAPPELLINI POMODORO E BASILICO SAUCE TOMATE BASILIC</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)</p>	<p>TOMATES MAIS VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE ECHALOTE</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>ROTI DE DINDE (OF) SAUCE AUREOLE</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux) CAROTTES TOMATE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PIST DOG (saucisse de volaille)</p> <p>POTATOES ET KETCHUP</p> <p>PETIT MOULE NATURE</p> <p>COMPOTE A BOIRE</p> <p><i>C'est les vacances !!!</i></p>