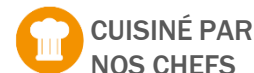


Menus du 26 avril au 04



juin 2021

Légende



api



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
AVRIL 2021	Du 26 AU 30	RADIS* BEURRE/ SEL SAUTE DE PORC IGP AU CURRY S/P : Sauté dinde S/V : Poisson PUREE DE POMMES DE TERRE* PETIT SUISSE SUCRE IND KIWI BIO	TABOULE (SEMOULE BIO) STEAK HACHE SAUCE A L'ECHALOTE S/V : Pané fromager POELEE DE LEGUMES MAASDAM BIO POMME*	REPAS VEGETARIEN CONCOMBRES* AU FROMAGE BLANC GRATIN DE PÂTES BIO AU FROMAGE KIRI COMPOTE DE POMMES* BIO	SALADE DE CHOU CHINOIS FILET DE MERLU A L'OSEILLE EPINARDS BIO A LA CREME ET SES CROUTONS CREME ANGLAISE BROWNIE
	Du 03 AU 07	REPAS VEGETARIEN BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE OMELETTE FRAICHE RATATOUILLE EDAM BIO FRUIT DE SAISON*	SALADE WALDORF (Céleri, pommes*, raisins, mayonnaise) NUGGETS DE VOLAILLE ET SAUCE TOMATE S/V : Nuggets végétariens FARFALLES BIO PETIT MOULE NATURE BANANE BIO	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO S/V : Brandade TOMME BLANCHE CLAFOUTIS AUX PECHES	CREPE AU FROMAGE SAUCISSE FUMEE S/P : Merguez S/V : Galette végétarienne CHOU VERT ET POMMES DE TERRE* CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON*
MAI 2021	Du 10 AU 14	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE FORESTIERE S/V : Omelette POMMES DE TERRE* VAPEUR YAOURT NATURE INDIV POMME* BIO	SALADE COMPOSEE (Risoni, tomates, mais) PANE FROMAGER GRATIN DE COURGETTES* ET POMMES DE TERRE* CAMEMBERT BIO DONUTS	ASCENSION 	
	Du 17 AU 21	REPAS VEGETARIEN FRIAND AU FROMAGE BOULGOUR BIO AUX COURGETTES* MORBIER FRUIT DE SAISON*	TOMATES* - FETA A LA VINAIGRETTE CORDON BLEU S/V: Falafels POELEE DE CAROTTES* CHANTENEIGE POMME* BIO AU FOUR	SAFARI EN AFRIQUE CAROTTES* RAPEES A LA MAROCAINE (Cumin) SAUTE DE BŒUF FACON MAFE AUX CACAHUETES S/V : Poisson RIZ BIO A L'ANANAS ET RAISINS SECS CREME ANGLAISE CAKE (FARINE BIO) CHOCOLAT	SALADE DE CRUDITES ROTI DE PORC FROID S/P : Rôti de dinde S/V : Poisson CHOU FLEUR BIO A LA VINAIGRETTE BUCHETTE LAIT MELANGE CREME DESSERT INDIV
JUIN 2021	Du 24 AU 28	LUNDI DE PENTECOTE 	RADIS* BEURRE/ SEL AIGUILLETES DE POULET SA MAYONNAISE AU CURRY S/V : Poisson HARICOTS BEURRE VACHE QUI RIT BIO MOUSSE CHOCOLAT INDIV	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG TORTILLA (OIGNONS, POMMES DE TERRE* ET POIVRONS) MAASDAM BIO FRAISES A LA CHANTILLY	TOMATES*, MOZZARELLA ET VINAIGRETTE AU BASILIC SAUTE DE PORC IGP AU CURCUMA S/P : Sauté de dinde S/V : Cassolette de poissons PUREE DE NAVETS* ET POMMES DE TERRE* REBLOCHON CAKE AU CITRON (FARINE BIO)
	Du 31 AU 04	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON S/V : Galettes végétariennes GRATIN DE COTES DE BLETTES* ET POMMES DE TERRE* CANCOILLOTTE LIEGEOIS CHOCOLAT INDIV	SALADE DE CELERI PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT EPINARDS BIO A LA CREME CARRE LIGUEIL ŒUFS A LA NEIGE	CONCOMBRES* A LA VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU A LA PROVENCALE S/V : Steak de soja LENTILLES BIO YAOURT NATURE SUCRE, LOCAL ET INDIV BANANE BIO	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE TARTE FINE AUX OIGNONS TOMME BIO PECHE



Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Sauté de porc IGP

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.