

# Menus du 7 juillet au 1<sup>er</sup> septembre 2021

**Légende :**



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés



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
JUILLET 2021 DU 05 AU 09			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC ÉMINCÉ DE BŒUF (VBF, local) SAUCE AUX CHAMPIGNONS COUILLETES BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE PÊCHES	CAKE OLIVES ET FROMAGE (à portionner) TORTILLA AUX OIGNONS PIPERADE SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES À LA BULGARE MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE CHIPOLATAS* LENTILLES BIO BRIE EN PONTE (à portionner) COMPOTE POMMES FRAISES	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE BEAUFILET DE COLIN AU CURCUMA PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	<b>JOUR FÉRIÉ</b>	SALADE DE PÉPINETTES, MAÏS, TOMATES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* (VPF) ET MAYONNAISE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE FROMY FLAN NAPPÉ CARAMEL	PASTÈQUE (à portionner) CHLISIN CARNE RIZ BIO SANT MORÉT ÉCLAIR AU CHOCOLAT (A et FC)
DU 19 AU 23	TABOULÉ AUX RAISINS SECS NUGGETS DE POISSON HARICOTS PLATS AIL ET PERSIL MUNSTER AOP (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) OMELETTE GRATIN AUBERGINES, CAROTTES ET POMMES DE TERRE VACHE QUIRIT CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE RÔTIDE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES NOISETTES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>REPAS ORIENTAL</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE ORANGE ET CORIANDRE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE CAROTTES AU CUMIN FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner)	<b>REPAS FROID</b> BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SALADE DE MINIFARFALLES AU SURMI MONTBOISSER (à portionner) COMPOTE POMMES ANANAS
DU 26 AU 30	SALADE CAMPAGNARDE SAUTÉ DE PORC* (VPF, local) SAUCE DJONNAISE PETITS POIS YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE CIBOULETTE QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE RIZ BIO GOUDA (à portionner) LIÉGEAIS CHOCOLAT	PASTÈQUE (à portionner) RÔTIDE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE MAYONNAISE TABOULÉ ORIENTAL SAMOS COMPOTE POMMES CASSIS	PÂTE DE CAMPAGNE* FILET DE COLIN SAUCE CURRY GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE ANDALOUSE LASAGNES À LA BOLOGNAISE COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ
DU 2 AU 6	CELERIRÂPE SAUCE COCKTAIL FILET DE LIEU AU PAPRIKA POMMES DE TERRE VAPEUR CARRE DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	TARTE AU FROMAGE (à portionner) PALET MONTAGNARD SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL MUNSTER AOP (régional) (à portionner) COMPOTE POMMES FRAMBOISES	RADIS ET BEURRE PILON DE POULET TEX-MEX SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MICHEVRE (à portionner) FLAN NAPPE CARAMEL	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE SPAGHETTIS CARBONARA* PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	<b>REPAS FROID</b> MELON JAUNE (à portionner) SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON CHANTENEIGE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
DU 9 AU 13	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE ŒUF DUR À LA FLORENTINE (épinards, pommes de terre et sauce béchamel) SAMOS COMPOTE POMMES ABRICOTS	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE <b>REPAS FROID</b> SALADE DE PÂTES AU SURMI MMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE EMINCE DE BŒUF (VBF) SAUCE PROVENÇALE CAROTTES PERSILLÉES YAOURT NATURE SUCRE SEMOULE AU LAIT	<b>REPAS U.S.A.</b> SALADE COLESLAW NUGGETS DE VOLAILLE ET STICK DE KETCHUP POMMES SAUTÉES FROMAGE À LA CRÈME BROWNIES (à portionner) (A et FC)	TABOULE ORIENTAL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE BRUNE PIPERADE FROMAGE AIL ET FINES HERBES COMPOTE DE POMMES
DU 16 AU 20	MELON (à portionner) MIGNON DE POULET (VVF) AUX CHAMPIGNONS SEMOULE BIO PETIT MOULE FROMAGE BLANC AROMATISE	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE HACHIS PARMENTER (VBF) TOMME NOIRE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE MINI-PENNES OCEAN STICKS RATATOUILLE BRIE EN PONTE (à portionner) COMPOTE DE FRUITS	<b>REPAS ASIATIQUE</b> SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU SOJA SUCRÉE MIJOTE DE PORC* (VPF) SAUCE AIGRE-DOUCE RIZ BIO CANTONNAIS YAOURT NATURE SUCRE MOELLEUX NOIX DE COCO (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE FILET DE COLIN SAUCE CURRY PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 23 AU 27	MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE DE MINI-FARFALLES AU THON VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE <b>REPAS FROID</b> PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE PERSILLÉE FILET DE SAUMON SAUCE ANETH RIZ BIO SAINT PAULIN (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE PÉPINETTES COURGETTES RICOTTA AUX DES DE POULET TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	PASTÈQUE (à portionner) BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE-BASILIC HARICOTS VERTS VACHE PICON CAKE AUX PÊCHES (à portionner)	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE JAMBON BLANC* (VPF) ET STICK DE MAYONNAISE POMMES DE TERRE VAPEUR CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON
DU 30 AU 1ER 09	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE CORDON BLEU GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE FROMAGE PORTION CRÈME DESSERT VANILLE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SALADE CAMPAGNARDE <b>REPAS FROID</b> MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-ANANAS	<b>C'EST LA RENTRÉE</b>	

\*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.\*