

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	
MAI 2022	DU 16 AU 20	<p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DIJONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</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>BANANE BIO</p>
	DU 23 AU 27	<p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HVE) PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HVE)</p>		
JUIN 2022	DU 03 AU 05	<p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVE) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</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>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>MIJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p>
	DU 06 AU 10		<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CONCOMBRES FACON TZATZIKI</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>FRAIDOU</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)</p>
JUIN 2022	DU 13 AU 17	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>MIJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>OMELETTE FRAÎCHE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</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>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE</p> <p>MIJOTÉ 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><b>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</b></p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE PICON</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p> 	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p>TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
JUILLET 2022	DU 27 AU 01	<p>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX LENTILLES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p>
	DU 04 AU 08	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b>WRAP PARTY</b></p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE À BOIRE</p> 	