





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	Jeudi	Vendredi
MAI 2022 DU 16 AU 20	<b>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</b> OU RADIS ÉMINCÉ FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CARRE DE LIGUEIL (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE MOUSSE AU CHOCOLAT OU FLAN NAPPE CARAMEL	<b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b> OU SALADE VERTE VINAIGRETTE <b>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DUJONNAISE</b> <b>SEMOULE BIO</b> TOMME NOIRE (à portionner) OU MINI CHÈVRE (BC) COMPOTE POMMES-ANANAS OU COMPOTE POMMES-FRAISES	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE <b>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO</b> VACHE PICON <b>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</b> YAOURT AROMATISÉ OU YAOURT NATURE SUCRÉ	<b>CAKE AU THON (à portionner)</b> RÔTI DE BOEUF (OF) FROID <b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b> COULOMMIERS (à portionner) OU SAINT MORÉT <b>BANANE BIO</b> OU FRUIT DE SAISON
MAI 2022 DU 23 AU 27	<b>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</b> OU SALADE CAMPAGNARDE <b>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</b> <b>CAROTTES (HVÉ) PERSILLÉES</b> <b>CAMEMBERT BIO (à portionner)</b> OU TARTARE NATURE FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE</b> OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE <b>CHILI CON CARNE</b> <b>RIZ BIO</b> BRIE EN POINTE (à portionner) OU FRAIDOU COMPOTE POMMES (HVÉ) OU COMPOTE POMMES PASSION		
MAI 2022 DU 30 AU 03	<b>MELON (à portionner)</b> <b>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</b> PETIT MOULÉ NATURE <b>OU SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</b> CRÈME DESSERT VANILLE OU CRÈME DESSERT CARAMEL	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b> <b>OU POIREAUX VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH</b> <b>GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVÉ) ET POMMES DE TERRE</b> SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</b> <b>OU POIREAUX VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> <b>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS</b> RATATOUILLE <b>VACHE QUI RIT BIO</b> OU CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</b> OU PASTÈQUE (à portionner) <b>MJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</b> <b>SEMOULE BIO</b> EMMENTAL (à portionner) OU SAMOS COMPOTE POMMES FRAMBOISES OU COMPOTE POMMES
MAI 2022 DU 06 AU 10		<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</b> <b>OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE</b> <b>QUENELLES NATURE SAUCE AURORE</b> <b>PRINTANIERE DE LÉGUMES</b> BÛCHETTE DE CHÈVRE (BC) (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>BROCCOLIS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE <b>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</b> <b>COQUILLETES BIO</b> SAINT PAULIN (à portionner) <b>OU VACHE QUI RIT BIO</b> FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI</b> OU RADIS ET BEURRE BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE <b>COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE</b> FRAIDOU <b>OU CAMEMBERT BIO (à portionner)</b> <b>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)</b>
JUIN 2022 DU 13 AU 17	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</b> <b>OU SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</b> <b>RIZ BIO</b> <b>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</b> OU KIRI FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</b> <b>OU SALADE DE BOULGHOUR BIO VINAIGRETTE AU POIVRON</b> <b>MJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b> <b>CANTAL AOP (à portionner)</b> OU MINI CHÈVRE (BC) YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ	<b>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</b> <b>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN</b> <b>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b> CHANTENEGE <b>OU EDAM BIO (à portionner)</b> FLAN NAPPE CARAMEL OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	<b>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</b> <b>OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE</b> OMELETTE FRAÎCHE <b>TORSADS BIO</b> FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX
JUIN 2022 DU 20 AU 24	<b>MELON (à portionner)</b> NUGGETS DE POULET <b>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b> FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU SAMOS MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT CARAMEL	<b>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE</b> <b>OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE</b> <b>MJOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</b> <b>BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES</b> <b>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</b> COMPOTE POMMES PÊCHES OU COMPOTE POMMES FRAISES	<b>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</b> <b>TOMATES CERISES</b> <b>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</b> <b>MELANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> <b>VACHE PICON</b> <b>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</b> 	<b>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</b> <b>OU FLEURETTES DE CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ÉCHALOTE</b> <b>TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS</b> <b>SEMOULE BIO</b> COULOMMIERS (à portionner) OU KIRI <b>BANANE BIO</b> OU FRUIT DE SAISON
JUIN 2022 DU 27 AU 01	<b>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</b> <b>OU SALADE DE POMMES DE TERRE MINOLETTE</b> <b>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSEILLE</b> <b>BROCCOLIS BÉCHAMEL</b> BRIE EN POINTE (à portionner) OU MINI-CHÈVRE (BC) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> OU PASTÈQUE (à portionner) <b>PARMENTIER AUX LENTILLES</b> <b>GOUDA BIO (à portionner)</b> OU TARTARE AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE OU LIÉGEOIS CHOCOLAT	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS OU OEUF DUR MAYONNAISE <b>TORSADS BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</b> <b>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</b> FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU XÉRÉS</b> <b>OU CONCOMBRES ALPINS</b> CHIPOLATAS* <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b> SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ <b>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</b>
JUILLET 2022 DU 04 AU 08	<b>RADIS ROSE ET BEURRE</b> <b>OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE À L'ANCIENNE</b> <b>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</b> CHANTENEGE <b>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</b> COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</b> <b>OU POIREAUX VINAIGRETTE</b> <b>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</b> <b>SEMOULE BIO</b> YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX	<b>WRAP PARTY</b> <b>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</b> <b>CHIPS</b> <b>EMMENTAL</b> <b>COMPOTE À BOIRE</b> 	