










MENUS DU 02 MAI AU 03 JUIN 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
MAI	DU 02 AU 06.05	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE ET AIL RAVIOLIS AU BŒUF GRATINES SV : Raviolis au fromage PETIT SUISSE SUCRE POMME	DUO DE CAROTTES ET CHOU A LA MAYONNAISE AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA SV : Saumon au paprika HARICOTS VERTS BIO CANTAL AOP TARTE AU FLAN	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES MOULES A LA SAUCE MARINIERE FRITES PETIT MOULE FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE FALAFELS A LA SAUCE AUX EPICES RATATOUILLE MAASDAM BIO ANANAS FRAIS
	DU 09 AU 13.05	SALADE DE BLE, MAIS ET POIVRONS A LA VINAIGRETTE POISSON PANE MSC ET CITRON COURGETTES* BIO A LA BECHAMEL YAOURT NATURE BANANE BIO	CREPE AUX CHAMPGINONS* ROTI DE VOLAILLE AU JUS D'ECHALOTES SV : Filet de merlu BROCOLIS PERSILLES SUISSE SUCRE POMME BIO	REPAS VEGETARIEN CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE LENTILLES BIO A LA TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE COMTE MOUSSE AU CHOCOLAT	L'EUROPE A TABLE CONCOMBRE* A LA BULGARE SAUTE DE BŒUF A LA MILANAISE SV: Cassolette de poisson PENNE BIO  CREME ANGLAISE PUDDING AU CHOCOLAT
	DU 16 AU 20.05	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE RIZ BIO, CHAMPGINONS* ET CHAOURCE FACON RISOTTO MAASDAM BIO CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS A LA VINAIGRETTE STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE SV : Falafels HARICOTS VERTS BIO FROMAGE LOCAL BANANE BIO	TOMATES A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE ROTI DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA SV : Quenelle de brochet CAROTTES BIO A L'ETUVEE CANCOILLOTTE BISCUIT ROULE A LA CONFITURE DE FRAMBOISES	PATE DE FOIE/ CORNICHONS SP: Médaillon de surimi SV: Macédoine de légumes FILET DE MERLU MSC SEMOULE BIO CANTAL AOP  POMME
	DU 23 AU 27.05	CAROTTES BIO RAPEES A LA VINAIGRETTE SAUCISSE DE MORTEAU SP : Merguez SV : Poisson pané POMMES VAPEUR CANCOILLOTTE POMME AU FOUR FACON PICARDE	SALADE DE PERLES ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC A LA SAUCE CITRON FONDUE DE POIREAUX CAMEMBERT BIO FRAISES* AU SUCRE		BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY SV : Chunk de colin BOULGOUR BIO PETIT MOULE TARTE AUX POMMES
JUIN	DU 30.05 AU 03.06	REPAS VEGETARIEN RADIS ROSES*/ BEURRE CAROTTES ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE SEMOULE BIO SAINT PAULIN CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE COQUILLETES BIO ET TOMATES ET VINAIGRETTE PALERON DE BŒUF SV: Omelette GRATIN DE COURGETTES* SUISSE FRUITE ANANAS FRAIS	CHORIZO SP: Surimi à la mayonnaise SV: Terrine de légumes POISSON ET RIZ BIO FACON PAELLA COMTE  PASTIQUE	DUO DE CHOU, CAROTTES A LA VINAIGRETTE A LA MAYONNAISE ROTI DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE SP: Rôti de dinde SV: Poisson pané HARICOTS BEURRE PERSILLES SAINT NECTAIRE AOP CAKE AUX FRUITS CONFITS (FARINE BIO)

 Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

 Produit labellisé  Produit BIO  Dessert cuisiné par nos chefs  Produit régional  Pêche durable

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.