

Menus du 26 avril au 06 juillet 2021

api Menu 4 éléments

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
BETTERAVES ROUGES BIO RAYOULS + FROMAGE RAPE	CREPE AU FROMAGE BOULES DE SOJA SAUCE TAILLIE SEMOLINE BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC GRATIN DE POULET (Pat. emietté de poulet, julienne de légumes, bechamel)	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC OMELETTE SAUCE FINES HERBES PUREE
FLANVANILLE	KIWI	TARTE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
TABOULE SAUTE DE PORC SAUCE AUX OLIVES FLAGEOLETS CUISINES POMME	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOLOGNAISE SOJA COQUILLETES BIO LIEGOIS CHOCOLAT	HARICOT VERT VINAIGRETTE ECHALOTTE SAUCISSE DE POULET AU FROMAGE FRITES / KETCHUP SALADE DE FRUITS FRAIS	SAUCISSON A L'AIL POISSON PANE / CITRON RIZ BIO / EPINARD BECHAMEL GATEAU BASQUE
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
MACEBOINE MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE SEMOLINE BIO RATATOUILLE ANANAS	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINES POKER NOISETTE	SAFARI EN AFRIQUE CAROTTES RAPES AUX POIS CHICHES CITRONNETTE AU CUMIN AIGUILLETTE DE POULET FACON MARE RIZ BIO EPICE CLAKE ANANAS COCCO (concentré de tomate, cube tomate, oignon ail) (bouillon, poliron rouge et vert, ail paprika)	CREPE AU FROMAGE POISSON MARINE PROVENCALE PUREE DE LEGUMES KIWI BIO
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
SALADE VERTE VINAIGRETTE A LECHALOTE GRATIN KNACKY / PDT POMME	TABOULE BIO ESCALOPE SOJA BLE PETTIT POIS A LA TOMATE MOUSSE CHOCOLAT	SAFARI EN AFRIQUE CAROTTES RAPES AUX POIS CHICHES CITRONNETTE AU CUMIN AIGUILLETTE DE POULET FACON MARE RIZ BIO EPICE CLAKE ANANAS COCCO (concentré de tomate, cube tomate, oignon ail) (bouillon, poliron rouge et vert, ail paprika)	CREPE AU FROMAGE POISSON MARINE PROVENCALE PUREE DE LEGUMES KIWI BIO
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
PENITECOTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE RAYOULS AU FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	CELERI REMOULADE CHIPOLITAS TARTE AU FLAN MAISON	TOMATE MOZARELLA GRATIN DE POISSON / PDT BANANE BIO

LÉGENDE :

	Regional		Recette		Plat signature		Repas végétarien
	Vande française		Repas à thème		Bio		

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL SAUTE DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS DUO JEUNES CAROTTES / POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES	GEUF DUR MAYONNAISE SAUCE VEGETE DE COQUILLETTE BIO TOMATE ET MAIS YAOURT AROMATISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE ECHALOTTE HACHIS PARMENTIER, DE BOEUF LIEGOIS VANILLE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON PANE / CITRON BLE BIO FRAISES
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MACEBOINE MAYONNAISE SAUTE DE BOEUF SAUCE CHARCUTERIE GRATIN COURGETTE / CAROTTE KIWI BIO	PASTOQUE CARBONARA SPAGHETTI CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES RAPES VINAIGRETTE AU CITRON STEAK DE SOJA POMMES DORÉES AU FOUR / KETCHUP CLAROLITS MAISON	QUICHE LORRAINE INDIVIDUELLE RISOTTO DE COUL AUX PETTIS LEGUMES NECTARINE
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
MELON BOULETTES DE BEUF BIO SAUCE AUX OLIVES SEMOLINE BIO MOUSSE CHOCOLAT	CELERI REMOULADE HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN ABRICOT	CAKE AU FROMAGE ROTI DE PORC AU JUS PLAGEOLETS A LA TOMATE BANANE BIO	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE POISSON MEUNIERE RIZ / EPINARD BECHAMEL BEIGNET AUX POMMES
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PAUPIETTE DEVEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINES POMME	PASTOQUE BOLOGNAISE DE BEUF COQUILLETES BIO MOELLEUX CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE PIZZA FROMAGE (Recette du chef) FRAISES	TOMATE VINAIGRETTE A LECHALOTE POISSON MARINE PROVENCALE PUREE DE CAROTTES LIEGOIS CHOCOLAT
lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
RADIS BEURRE SAUCISSE DE POULET PETTIS POIS CAROTTES YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RAPES VINAIGRETTE ROTI DE BEUF SAUCE TARTARE FRITES AU FOUR KIWI BIO	MELON ESCALOPE SOJA BLE PATES BIO / KETCHUP TARTE AUX POMMES MAISON	SAUCISSON A L'AIL CORNICHONS COLIN SAUCE OSEILLE POMMES VAPEUR PERSILLES PECHE
lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
TOMATES A GRCOULERS ROTI DE DINDE / MAYONNAISE POMMES NOISETTES DOOLUTS	GEUF DUR SALADE VEGETE DE RIZ BIO ABRICOT		BONNES VACANCES !!

• Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
• Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs

• Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
• Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements