

Menus avril & mai 2022

Semaine du 25 au 29 avril 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Pâté de volaille					
Plat protidique	Rôti de porc(*) au jus					
Garniture	P-de-terre persillés					
Dessert	Pomme golden					
Goûter	Biscuit fourré chocolat					
Mardi						
Entrée	Macédoine de légumes					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo					
Garniture	Patate douce vapeur					
Dessert	Flan chocolat					
Goûter	Biscuit tipo letche					
Jeudi						
Entrée	Carotte aux dés de fromage					
Plat protidique	Steak végétal sauce tomate					
Garniture	Petits pois					
Dessert	Samos					
Goûter	Orange					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Court-bouillon de dorade					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt velouté cerise					
Goûter	Gâteau à la cannelle					

Semaine du 02 au 06 mai 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)					
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt nature sucré					
Goûter	Pomme golden					
Mardi						
Entrée	Vache-qui-rit					
Plat protidique	Sauté de veau à la cristophine					
Garniture	Riz & haricots rouges					
Dessert	Mandarine					
Goûter	Cookies choco & nougatine					
Jeudi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Riz cantonnais végétarien « maison »					
Garniture	Beignet chocolat					
Dessert	Beignet chocolat					
Goûter	Raisin					
Vendredi						
Entrée	Concombre au groin					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Petit pot vanille/fraise					
Goûter	Biscuit tipo letche					

Semaine du 09 au 13 mai 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez					
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Flan vanille					
Goûter	Carré à la fraise					
Mardi						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					
Garniture	Haricots verts & p-de-terre					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Goûter	Pomme golden					
Jeudi						
Entrée	Salade aux dés de fromage					
Plat protidique	Chili végétal « maison »:					
Garniture	Légumes & soja, dachine					
Dessert	Raisin rosé					
Goûter	Beignet chocolat					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Pimentade de marlin					
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Yaourt velouté mangue					
Goûter	Biscuit BN à la fraise					

Semaine du 16 au 20 mai 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Ananas frais					
Goûter	Génoise à l'abricot					
Mardi						
Entrée	Salami					
Plat protidique	Émincé de poulet sauce à l'ancienne					
Garniture	Lentilles & carotte					
Dessert	Yaourt panier mixé					
Goûter	Compote pomme/banane & caillette					
Jeudi						
Entrée	Emmental					
Plat protidique	Steak haché végétal sauce tomate					
Garniture	Printanière de légumes					
Dessert	Banane					
Goûter	Biscuit salé					
Vendredi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Paella de poisson					
Garniture	Riz safrané aux petits légumes					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Goûter	Biscuit Petit Beurre					

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

-  Circuit court : produit local non labélisé
-  Circuit court : produit local labélisé
-  Agriculture biologique
-  Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

- Présence possible dans nos menus de :
- Céréale contenant du gluten,
 - Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
 - Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
 - Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuitidité ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Menus mai & juin 2022

Semaine du 23 au 24 mai 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Papaye verte en salade					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Flan vanille nappé caramel					
Goûter	Banane séchée					
Mardi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Bœuf bourguignon					UE
Garniture	Carotte & pomme-de-terre					
Dessert	Samos					
Goûter	Orange					

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Tomate vinaigrette					
Plat protidique	Rôti de porc (*) au jus					UE
Garniture	Poêlée forestière					
Dessert	Yaourt nature sucré					
Goûter	Cake aux fruits					
Mardi						
Entrée	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Sauté de veau sauce colombo					UE
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Flan vanille					
Goûter	Cookies choco & nougatine					
Jeudi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Lasagnes végétariennes Légumes, pâtes (lasagne) gratinées au fromage, égrainé de soja					
Garniture						
Dessert	Orange					
Goûter	Jus de fruits tropicaux					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Court-bouillon de dorade					
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Yaourt panier mixé goyave					
Goûter	Madeleine nature					



Semaine du 07 au 10 juin 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Férié						
Mardi						
Entrée	Dés de betterave vinaigrette					
Plat protidique	Ragoût de volaille aux quatre épices					UE
Garniture	Petits pois & carotte					
Dessert	Samos					
Goûter	Compote pomme/ananas & cuillère					
Jeudi						
Entrée	Salade aux dés de fromage					
Plat protidique	Préparation végétarienne "maison": Curry de pois-chiche & patate douce					
Garniture						
Dessert	Biscuit Petit Beurre					
Goûter	Pomme golden					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Petit pot vanille/chocolat					
Goûter	Gâteau à la cannelle					

Semaine du 13 au 17 juin 2022						
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.						
	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Entrée	Samos					
Plat protidique	Paupiette de veau à la bourguignonne					UE
Garniture	Pommes-de-terre persillées					
Dessert	Biscuit salé					
Goûter	Yaourt à la fraise & cuillère					
Mardi						
Entrée	Salami & cornichon					
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus					UE
Garniture	Carottes persillées					
Dessert	Yaourt panier mixé pêche					
Goûter	Biscuit BN au chocolat					
Jeudi						
Entrée	Tomate aux dés de fromage					
Plat protidique	Steak haché végétal sauce tomate					
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Goûter	Compote de fruit & cuillère					
Vendredi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Saumon sauce Nantua					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Flan chocolat					
Goûter	Biscuit roulé à l'abricot					



Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

- Circuit court : produit local non labélisé
- Circuit court : produit local labélisé
- Agriculture biologique
- Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :
Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudités, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson, œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Menus juin & juillet 2022

Semaine du 20 au 24 juin 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Salade coleslaw						
Plat protidique	Pain Hamburger : Steak haché de bœuf au jus, toastinette & ketchup						UE
Garniture	P-de-terre persillées						
Dessert	Cookies choco & nougatine						
Goûter	Jus de raisin						
Mardi							
Entrée	Coupelle de pâté de volaille						
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage						UE
Garniture	Petits pois & carotte						
Dessert	Fromage blanc sucré						
Goûter	Pomme golden						
Jeudi							
Entrée	Taboulé						
Plat protidique	Chili végétal : Légumes & soja, dachine, riz						
Garniture							
Dessert	Pomme rouge						
Goûter	Cake aux fruits						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Filet de dorade mariné						
Garniture	Haricots rouges & igname						
Dessert	Yaourt vanille						
Goûter	Madeleine						

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Salade de papaye verte						
Plat protidique	Poulet rôti au jus						UE
Garniture	Brocoli persillés						
Dessert	Crêpe à la fraise						
Goûter	Fromage blanc sucré						
Mardi							
Entrée	Soja & Maïs en salade						
Plat protidique	Emincé de porc (*) sauce miel						UE
Garniture	Riz cantonnais						
Dessert	Yaourt aux litchis						
Goûter	Compote pomme/ananas & cailère						
Jeudi							
Entrée	Tomate basilic						
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"						
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage						
Dessert	Orange						
Goûter	Barre de céréales						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Court-bouillon de dorade						
Garniture	Lentilles & dachine						
Dessert	Yaourt velouté fruits rouges						
Goûter	Biscuit Petit Beurre						

Semaine du 04 au 05 juillet 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)						UE
Garniture	Riz créole						
Dessert	Yaourt nature sucré						
Goûter	Génoise à l'abricot						
Mardi							
Entrée	Betterave vinaigrette						
Plat protidique	Sauté de volaille sauce ragoût						UE
Garniture	Petits pois & carotte						
Dessert	Samos						
Goûter	Compote pomme & cailère						

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

-  Circuit court : produit local non labellisé
-  Circuit court : produit local labellisé
-  Agriculture biologique
-  Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide