

Menus du 26 avril au 06 juillet 2021

api Menu 5 éléments

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
BETTERAVES ROUGES BIO RAVIOLS + FROMAGE RAPE VACHE QUI RIT FLAN VANILLE	CREME AU FROMAGE BOULES DE SOJA SAUCE TAJINE SEMOLLE BIO PETIT MOULE NATURE KIWI	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC GRATINE DE POULET (pt. enrichi de poulet, julienne de légumes, béchamel) PETIT SUISSE SUCRE TARTE AU CHOCOLAT	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC ONIGLETTE SAUCE FINES HERBES PUREE FRAIDOU YAOURT AROMATISE
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
TABOULE SAUTE DE PORC SAUCE AUX OLIVES FLAGOLETS CUISINES MONTAGIA LA COUPE POMME	SALADEVERTE VINAIGRETTE BOLOGNAISE SOJA COQUILLETES BIO VACHE PIGON LIEGEAIS CHOCOLAT	HARICOTVERT VINAIGRETTE ECHALOTTE SAUCISSE DE POULET AU FROMAGE FRITES / KETCHUP CAMBERBERT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	SAUCISSON A L'AIL POISSON PANNE / CITRON RIZ BIO / ERINARD BECHAMEL YAOURT SUCRE GATEAU BASQUE
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
MAGEDOINE MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE SEMOLLE BIO PATATOUILLE MIMOLETTE A LA COUPE ANANAS	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINES PETIT SUISSE SUCRE POKER NOISETTE	SAUCISSE DE POULET AU FROMAGE FRITES / KETCHUP CAMBERBERT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	SAUCISSON A L'AIL POISSON PANNE / CITRON RIZ BIO / ERINARD BECHAMEL YAOURT SUCRE GATEAU BASQUE
lundi 17 mai	mardi 18 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
SALADEVERTE VINAIGRETTE A LECHALOTTE GRATIN KNACKY / PDT YAOURT NATURE SUCRE POMME	TABOULE BIO ESCALOPE SOJA BLE PETIT POIS A LA TOMATE EMMENTAL A LA COUPE MOUSSE CHOCOLAT	CAROTTES RABRES AUX ROIS SCICHES CAROTTES SAUCISSE DE POULET TRUCOMISE RIZ BIO / KETCHUP BOUILLON, poivre rouge et vert, ail, paprika CARRE FONDU CAMEBERBERT BIO	CREME AU FROMAGE PUREE DE LEGUMES COULOMMIER KIWI BIO
lundi 24 mai	mardi 25 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE RAVIOLS AU FROMAGE VACHE QUI RIT BIO YAOURT AUX FRUITS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE RAVIOLS AU FROMAGE VACHE QUI RIT BIO YAOURT AUX FRUITS	CELERI REMOULADE CHIPOLATAS FLAGOLETS A LA TOMATE PETIT SUISSE SUCRE TARTE AU PLAIN RAISON	TOMATE MOZARELLA GRATINE DE POISSON / PDT CAMEBERBERT BIO BANANE BIO

LÉGENDE :	Régional	Recette cuisinée	Plat signature
Vande française	Repas à thème	Bio	Repas végétarien

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL SAUTE DE POULET SAUCE CHAMPIGNON DUO JEUNES CAROTTES / POMMES D'ETERRE FRAIDOU COMPOTE DE POMMES	GEUF DUR MAYONNAISE SALADEVEGE DE COQUILLETES BIO TOMATE ET VINS KIRI YAOURT AROMATISE	SALADEVERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE ECHALOTTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF MAASDAM BIO A LA COUPE LIEGEAISVANILLE	PATE DE CHAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON PANNE / CITRON BLE BIO YAOURT NATURE SUCRE FRAISES
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MAGEDOINE MAYONNAISE SAUTE DE BOEUF SAUCE CHAMCUBERIE GRATIN COURGETTE / CAROTTE PETIT MOULE KIWI BIO	PASTEGQUE CABBONARA SPAGHETTI EDAM BIOD A LA COUPE CREME DESSERT VANILLE	CAROTTES RABRES VINAIGRETTE AU CITRON STEAK DE SOJA POMMES DORES AU FOUR / KETCHUP PETIT SUISSE SUCRE LIEGEAIS MARCHON	QUICHE LORRAINE INDIVIDUELLE RISOTTO DE COUL AUX PETITS LEGIUMES COULOMMIER NECTARINE
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
BOULETTES DE BEUF BIO SAUCE AUX OLIVES SEMOLLE BIO GOUDA A LA COUPE MOUSSE CHOCOLAT MELON	CELERI REMOULADE CHANTAILLOU ABRICOT	CAMEAU FROMAGE ROTI DE PORC AU JUS FLAGOLETS A LA TOMATE YAOURT NATURE SUCRE BANANE BIO	VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CIBOULETTE POISSON MEUNIERE RIZ / ERINARD BECHAMEL CARRE FRAIS BEIGNET AUX POMMES
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE PAUPIETTE DEVEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINES FRAIDOU POMME	PASTEGQUE BOLOGNAISE DE BEUF COQUILLETES BIO MONTAGIA LA COUPE MOELLEUX CHOCOLAT	SALADEVERTE VINAIGRETTE PIZZA FROMAGE (recette au djaj)	TOMATE VINAIGRETTE A LECHALOTTE POISSON MARINE PROVENCALE PUREE DE CAROTTES POINTE DE BINE LIEGEAIS CHOCOLAT
lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juil.	vendredi 02 juil.
RADIS BEURRE SAUCISSE DE POULET PETITS POIS CAROTTES TOMME BLANCHE YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RABRES VINAIGRETTE ROTI DE BEUF SAUCETARTARE FRITES AU FOUR PETIT LOUIS KIWI BIO	MELON ESCALOPE SOJA BLE PATES BIO / KETCHUP YAOURT NATURE SUCRE TARTE AUX POMMES MARCHON	SAUCISSON A L'AIL CORNICHONS COUL SAUCE OSSELLE POMMES VAPEUR PERSILLEES CAMEBERBERT BIO FECHE
lundi 05 juil.	mardi 06 juil.	jeudi 08 juil.	vendredi 09 juil.
TOMATES A CROQUER BOUTIDE ENINDE L'MAYONNAISE BOMMES NOISETTES MIRROLETTE DOONNUTS	GEUF DUR SALADEVEGE DE RIZ BIO VACHE QUI RIT BIO ABRICOT		BONNES VACANCES !!

• Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais

• Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

• Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements