

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
Lundi						
Entrée	Pâté de volaille					
Plat protidique	Rôti de porc(*) au jus					UE
Garniture	P-de-terre persillés					
Dessert	Pomme golden					
Mardi						
Entrée	Macédoine de légumes					
Plat protidique	Sauté de dinde sauce colombo					UE
Garniture	Patate douce vapeur					
Dessert	Flan chocolat					
Jeudi						
Entrée	Carotte aux dés de fromage					
Plat protidique	Steak végétal sauce tomate					UE
Garniture	Petits pois					
Dessert	Samos					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Court-bouillon de dorade					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Yaourt velouté cerise					

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
Lundi						
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)					UE
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Yaourt nature sucré					
Mardi						
Entrée	Vache-qui-rit					
Plat protidique	Sauté de veau à la christophine					UE
Garniture	Riz & haricots rouges					
Dessert	Mandarine					
Jeudi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Riz cantonnais végétarien « maison »					UE
Garniture						
Dessert	Beignet chocolat					
Vendredi						
Entrée	Concombre au groin					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Petit pot vanille/fraise					

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
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez					UE
Garniture	Semoule & légumes					
Dessert	Flan vanille					
Mardi						
Entrée	Thon & maïs mayonnaise					
Plat protidique	Poulet rôti sauce créole					UE
Garniture	Haricots verts & p-de-terre					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Jeudi						
Entrée	Salade aux dés de fromage					
Plat protidique	Chili végétal « maison »:					
Garniture	Légumes & soja, dachine					
Dessert	Raisin rosé					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Pimentade de marlin					
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Yaourt velouté mangue					

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
Lundi						
Entrée	Carotte râpée vinaigrette					
Plat protidique	Bœuf haché sauce bolognaise					UE
Garniture	Pâtes spaghetti au fromage					
Dessert	Ananas frais					
Mardi						
Entrée	Salami					
Plat protidique	Émincé de poulet sauce à l'ancienne					UE
Garniture	Lentilles & carotte					
Dessert	Yaourt panier mixé					
Jeudi						
Entrée	Emmental					
Plat protidique	Steak haché végétal sauce tomate					UE
Garniture	Printanière de légumes					
Dessert	Banane					
Vendredi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Paella de poisson					
Garniture	Riz safrané aux petits légumes					
Dessert	Fromage blanc sucré					

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

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					
Mardi						
Entrée	Melon					
Plat protidique	Bœuf bourguignon					UE
Garniture	Carotte & pomme-de-terre					
Dessert	Samos					

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					
Mardi						
Entrée	Soja & maïs vinaigrette					
Plat protidique	Sauté de veau sauce colombo					UE
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Flan vanille					
Jeudi						
Entrée	Œuf dur mayonnaise					
Plat protidique	Lasagnes végétariennes Légumes, pâtes (lasagne) gratinées au fromage, égrené de soja					
Garniture						
Dessert	Orange					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Court-bouillon de dorade					
Garniture	Riz & banane jaune					
Dessert	Yaourt panier mixé goyave					

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					
Jeudi						
Entrée	Salade aux dés de fromage					
Plat protidique	Préparation végétarienne "maison": Curry de pois-chiche & patate douce					
Garniture						
Dessert	Biscuit Petit Beurre					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon					
Garniture	Ti-nain					
Dessert	Petit pot vanille/chocolat					

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					
Mardi						
Entrée	Salami & cornichon					
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus					UE
Garniture	Carottes persillées					
Dessert	Yaourt panier mixé pêche					
Jeudi						
Entrée	Tomate aux dés de fromage					
Plat protidique	Steak haché végétal sauce tomate					
Garniture	Lentilles à la créole					
Dessert	Gâteau à la cannelle					
Vendredi						
Entrée	Achard de légumes					
Plat protidique	Saumon sauce Nantua					
Garniture	Riz créole					
Dessert	Flan chocolat					

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, 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					
Mardi						
Entrée	Coupelle de pâté de volaille					
Plat protidique	Cordon bleu de volaille au fromage					UE
Garniture	Petits pois & carotte					
Dessert	Fromage blanc sucré					
Jeudi						
Entrée	Taboulé					
Plat protidique	Chili végétal : Légumes & soja, dachine, riz					
Garniture						
Dessert	Pomme rouge					
Vendredi						
Entrée	Concombre vinaigrette					
Plat protidique	Filet de dorade mariné					
Garniture	Haricots rouges & igname					
Dessert	Yaourt vanille					



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					
Mardi						
Entrée	Soja & Maïs en salade					
Plat protidique	Emincé de porc (*) sauce miel					UE
Garniture	Riz cantonnais					
Dessert	Yaourt aux litchis					
Jeudi						
Entrée	Tomate basilic					
Plat protidique	Bolognaise végétarienne "maison"					
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage					
Dessert	Orange					
Vendredi						
Entrée	Pastèque					
Plat protidique	Court-bouillon de dorade					
Garniture	Lentilles & dachine					
Dessert	Yaourt velouté fruits rouges					



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					
Mardi						
Entrée	Betterave vinaigrette					
Plat protidique	Sauté de volaille sauce ragoût					UE
Garniture	Petits pois & carotte					
Dessert	Samos					

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
- IGP
- 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