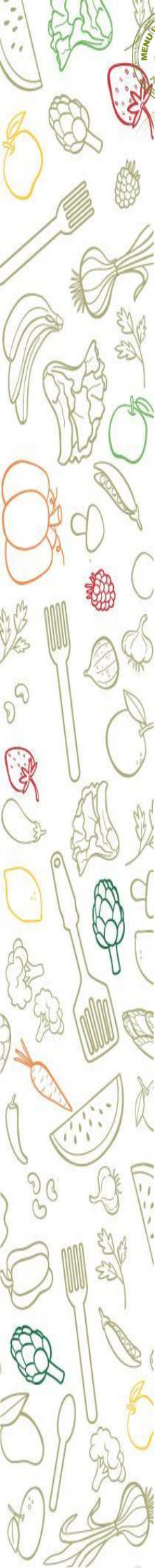






MENUS DU 02 MAI AU 03 JUIN 2022



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