

Menus du 20 au 24 mai

Légende :PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 20 mai

Mardi 21 mai

Mercredi 22 mai

Jeudi 23 mai

Vendredi 24 mai

Betteraves BIO vinaigrette

Rôti de porc LR
au jus

Pommes de terre vapeur



Bûchette lait mélange

Flan nappé caramel

Taboulé (semoule BIO)

Oeuf dur façon
Florentine

Epinards béchamel



Yaourt sucré

Fruit de saison

Chou fleur sauce
cocktailPoisson blanc
meunière

Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Fruit de saison



Menus du 27 au 31 mai

Légende :

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Salade de pommes de terre et maïs 	Concombre aux fines herbes 		Haricots verts à l'échalote 	Cap sur l'Espagne !
Sauté de porc Sauce ketchup cuisinée 	Boulettes à l'agneau Façon tajine 		Marmite de colin du chef 	Tomates en salade
Brocolis BIO vapeur 	Carottes persillées 		Riz BIO pilaf	Tortilla de pommes de terre
Saint Nectaire AOP 	Suisse fruité		Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner
Fruit de saison	Beignet à la framboise		Fruit de saison	Flan à la vanille



Ce midi, on vous emmène en



Espagne



LE VENDREDI

31/05



DANS VOTRE
RESTAURANT API

Menus du 3 au 7 juin

Légende :PRODUIT
BIOPRODUIT
RÉGIONALCUISINES
PAR NOS
CHEFSPRODUIT
LABELLISÉPRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 3 juin

Salade de perles de pâtes

Beignet de calamars
à la romaine

Courgettes BIO à l'ail



Camembert

Fruit de saison

Mardi 4 juin

Concombre à l'aneth

Lentilles à l'indienne
du chef

Semoule BIO



Cantal AOP

Liégeois à la vanille

Mercredi 5 juin

Jeudi 6 juin

Le soleil brille!



Pastèque

Salade
piémontaise
à la mayonnaise

Verre de lait

Cake aux pêches



Vendredi 7 juin

Carottes râpées

Bolognaise de boeuf
sauce tomate

Coquillettes BIO



Yaourt sucré

Fruit de saison

Menus du 10 au 14 juin

Légende :



Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
<p>Macédoine de légumes</p> 	<p>Melon</p>		<p>Tomates et vinaigrette</p> 	<p>Salade verte et croûtons</p>  
<p>Rôti de porc LR à la moutarde à l'ancienne</p>  	<p>Boulettes au veau sauce barbecue</p> 		<p>Filet de colin lieu aux herbes aromatiques</p>  	<p>Lasagne de légumes à la provençale</p> 
<p>Blé BIO pilař</p>  	<p>Petits pois BIO</p>  		<p>Pommes de terre vapeur</p>  	
<p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Bleu d'Auvergne</p>  		<p>Suisse fruité</p>	<p>Gouda BIO</p> 
<p>Fruit de saison</p>	<p>Gaufre de Liège</p>		<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>