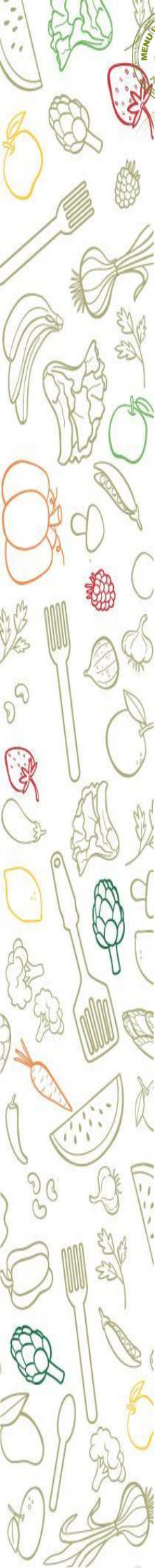











MENUS DU 02 MAI AU 03 JUIN 2022



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MAI	DU 02 AU 06.05	<p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE ET AIL</p> <p>RAVIOLIS AU BŒUF GRATINES SV : Raviolis au fromage</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE</p> <p>POMME</p>	<p>DUO DE CAROTTES ET CHOU A LA MAYONNAISE</p> <p>AIGUILLETES DE VOLAILLE AU PAPRIKA SV : Saumon au paprika</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>TARTE AU FLAN</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES</p> <p>MOULES A LA SAUCE MARINIERE</p> <p>FRITES</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE</p> <p>FALAFELS A LA SAUCE AUX EPICES</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>ANANAS FRAIS</p>
	DU 09 AU 13.05	<p>SALADE DE BLE, MAIS ET POIVRONS A LA VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANE MSC ET CITRON</p> <p>COURGETTES* BIO A LA BECHAMEL</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CREPE AUX CHAMPGINONS*</p> <p>ROTI DE VOLAILLE AU JUS D'ECHALOTES SV : Filet de merlu</p> <p>BROCOLIS PERSILLES</p> <p>SUISSE SUCRE</p> <p>POMME BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE D'ORANGE</p> <p>LENTILLES BIO A LA TOMATE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>COMTE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>L'EUROPE A TABLE</p> <p>CONCOMBRE* A LA BULGARE</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA MILANAISE SV: Cassolette de poisson</p> <p>PENNE BIO </p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>PUDDING AU CHOCOLAT</p>
	DU 16 AU 20.05	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</p> <p>RIZ BIO, CHAMPIGNONS* ET CHAOURCE FACON RISOTTO</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS A LA VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF A LA SAUCE BRUNE SV : Falafels</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>FROMAGE LOCAL</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TOMATES A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA SV : Quenelle de brochet</p> <p>CAROTTES BIO A L'ETUVEE</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>BISCUIT ROULE A LA CONFITURE DE FRAMBOISES</p>	<p>PATE DE FOIE/ CORNICHONS SP: Médaille de surimi SV: Macédoine de légumes</p> <p>FILET DE MERLU MSC</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANTAL AOP </p> <p>POMME</p>
	DU 23 AU 27.05	<p>CAROTTES BIO RAPEES A LA VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE MORTEAU SP : Merguez SV : Poisson pané</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>POMME AU FOUR FACON PICARDE</p>	<p>SALADE DE PERLES ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC A LA SAUCE CITRON</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRAISES* AU SUCRE</p>		<p>SALADE DE CHOU ROUGE AUX POMMES</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU AU CURRY SV : Chunk de colin</p> <p>BOULGOUR BIO</p> <p>PETIT MOULE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>
	JUIN	DU 30.05 AU 03.06	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>RADIS ROSES*/ BEURRE</p> <p>CAROTTES ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE COQUILLETES BIO ET TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>PALERON DE BŒUF SV: Omelette</p> <p>GRATIN DE COURGETTES*</p> <p>SUISSE FRUITE</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>CHORIZO SP: Surimi à la mayonnaise SV: Terrine de légumes</p> <p>POISSON ET RIZ BIO</p> <p>FACON PAELLA</p> <p>COMTE </p> <p>PASTEQUE</p>

 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.