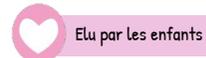


Menus

du 12 Mai au 04 Juillet 2025



Légende :



Menu à thème



Régional



Bio



Durable



Nouveauté



Menu végétarien

LUNDI 12 MAI	MARDI 13 MAI	MERCREDI 14 MAI	JEUDI 15 MAI	VENDREDI 16 MAI	LUNDI 09 JUIN	MARDI 10 JUIN	MERCREDI 11 JUIN	JEUDI 12 JUIN	VENDREDI 13 JUIN
MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : GALETTE DE TOFU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POIRE	CHIPOLATA SV : SAUCISSE VÉGÉTALE POMME DE TERRE PERSILLÉES COMPOTE DE POMMES CAMEMBERT FROMAGE BLANC PULPÉ	SALADE VERTE AUX CROÛTONS MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE CHIVRY RIZ GÂTEAU BASQUE	SALADE DE TOMATES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS YAOURT NATURE SUCRÉ	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE MAC AND CHEESE (GRATIN DE PÂTES AU CHEDDAR) MELON	<i>Férié</i>	SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE AU MIEL OMELETTE KETCHUP RÔSTIS AUX OIGNONS YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS SV : STEAK DU FROMAGER TORSADES FROMAGE RAPÉ MIMOLETTE COMPOTE POMME/POIRE	COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU SV : FALAFELS BOUILLON DE LÉGUMES SEMOULE LÉGUMES ORIENTAUX CARRÉ DE L'EST PÊCHE	ROULÉ AU FROMAGE STEAK HACHÉ SAUCE TARTARE SV : GALETTE PROVENÇALE POMMES DE TERRE BROCOLIS À L'AIL MELON
LUNDI 19 MAI	MARDI 20 MAI	MERCREDI 21 MAI	JEUDI 22 MAI	VENDREDI 23 MAI	LUNDI 16 JUIN	MARDI 17 JUIN	MERCREDI 18 JUIN	JEUDI 19 JUIN	VENDREDI 20 JUIN
CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE CERTIFIÉ À L'ORIENTAL SV : FALAFELS SEMOULE RATATOUILLE CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE NUGGETS DE MAÏS MAYONNAISE POMMES NOISETTES POMME	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER PETITS POIS - CAROTTES MOUSSE AU CHOCOLAT	LASAGNES À LA BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LÉGUMES SALADE VERTE VINAIGRETTE MAASDAM ANANAS	CAKE AUX LÉGUMES PAVÉ DE POISSON MSC GRATINÉ AU FROMAGE COEUR DE BLÉ COURGETTES À LA CRÈME YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL	PAVÉ DE POISSON MSC À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT RIZ PILAF ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM CRÈME DESSERT CHOCOLAT	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME SV : AIGUILLETES DE BLÉ POMMES PERSILLÉES POËLÉE DE LÉGUMES VACHE QUI RIT ABRICOTS	CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF FAÇON CARBONNADE SV : PANÉ MOELLEUX COEUR DE BLÉ HARICOTS BEURRE YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	<i>Menu des petits chefs!</i>  PSSSSST, DÉCOUVREZ LE MENU GAGNANT* DANS VOTRE RESTAURANT *RÉSULTAT DU SONDAGE RÉALISÉ EN MARS 2025 AUPRÈS DE NOS CONVIVÉS	CONCOMBRES BULGARES BOLOGNAISE DE LENTILLES MACARONIS FRAISES AU SUCRE
LUNDI 26 MAI	MARDI 27 MAI	MERCREDI 28 MAI	JEUDI 29 MAI	VENDREDI 30 MAI	LUNDI 23 JUIN	MARDI 24 JUIN	MERCREDI 25 JUIN	JEUDI 26 JUIN	VENDREDI 27 JUIN
OEUF DUR SAUCE COCKTAIL CURRY DE LÉGUMES (CAROTTES, CHOU FLEUR, POIS CHICHES) RIZ PILAF FLAN CHOCOLAT	<i>Kebab Party</i> ASSIETTE KEBAB SV : ÉMINCÉ DE POIS ET BLÉ SALADE VERTE ET SALADE DE TOMATES FRITES - SAUCE BLANCHE FRAISES AU SUCRE 	SAUTÉ DE VEAU FAÇON MARENGO SV : GALETTE VÉGÉTALE GRATIN DAUPHINOIS POËLÉE DE LÉGUMES MIMOLETTE PASTÈQUE	<i>Férié</i>	<i>Pond</i>	BETTERAVES ROUGES ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE PROVENÇALE SV : FILET DE COLIN MSC POMMES RÔSTIS LIÉGEOIS VANILLE	TOMATES CERISES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE SV : POISSON MARINÉ MSC COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ POMME	RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY SV : GALETTE DE QUINOA BOULGOUR RATATOUILLE GOUDA ANANAS	PASTÈQUE PIZZA AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	FISH'N'CHIPS MSC RIZ CRÉOLE COURGETTES À LA CRÈME SAINT MORET FAR BRETON MAISON
LUNDI 02 JUIN	MARDI 03 JUIN	MERCREDI 04 JUIN	JEUDI 05 JUIN	VENDREDI 06 JUIN	LUNDI 30 JUIN	MARDI 01 JUILLET	MERCREDI 02 JUILLET	JEUDI 03 JUILLET	VENDREDI 04 JUILLET
MELON ÉMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS SV : NUGGETS DE POISSON POMMES NOISETTES SALADE VERTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	RÔTI DE DINDE LR SAUCE VALLÉE D'AUGE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES BOULANGÈRES POINTE DE BRIE NECTARINE	SALADE VERTE AU FROMAGE CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : OMELETTE BOULGOUR JULIENNE DE LÉGUMES CHOU VANILLE	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ESCALOPE DE BLÉ PANÉE GRATIN DE COQUILLETES KIWI	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE WATERZOÏ DE POISSON MSC PURÉE GATEAU AUX FRUITS MAISON	SALADE VERTE AU FROMAGE NUGGETS DE POULET SV : NUGGETS DE POISSON FRITES - KETCHUP CRÈME DESSERT VANILLE	RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SV : SAUCISSE VÉGÉTALE COEUR DE BLÉ CAROTTES ÉTUVÉES CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNONNE SV : OMELETTE PURÉE - SALADE VERTE PRUNES	MELON RAVIOLES DE SAUMON MSC SAUCE BASILIC GÂTEAU MAISON À L'ABRICOT ET AUX AMANDES	<i>Repas froid</i> JUS DE POMME OEUF DURS SAUCE COCKTAIL MACÉDOINE - TABOULÉ PASTÈQUE BONNES VACANCES ! ☀