

MENUS

Restauration collective

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 28 juin au 2 juillet 2021

Concombre sauce yaourt ciboulette	Radis roses		Avocat coupé en deux sauce mayonnaise	Salade de chou blanc
Maquereaux à la moutarde	Volaille aux olives et estragon		Wrap mexicain végétarien sauce BBQ	Emincé de bœuf Stroganoff
Pommes de terre vapeur	Gratin de courgettes		Potatoes	Boulgour
Fromage	Clafoutis aux cerises		Fromage blanc	Flan au chocolat bio
Nectarine	Compote de rhubarbe		Pêche	Pomme

Du 5 au 9 juillet 2021

Mini-quiche et salade	Salade de haricots verts & tomates		Farandole de crudités	Gaspacho
Brochettes de saumon	Jambon braisé		Colombo de poulet	Lasagnes végétariennes
Nouilles chinoises	Purée de céleri		Persillade de christophine	
Yaourt nature	Pot de crème caramel		Fromage	Tarte sablée aux fruits rouges
Banane	Poire		Framboises	Fraises

Du 12 au 16 juillet 2021

Carottes et choux rouges rapés	Radis beurre		Salade de pommes de terre mayonnaise	Asperges vinaigrette agrumes gingembre
Côte de porc oignons rouges	Brouillade aux herbes		Curry de patate douce et riz	Veau marengo
Haricots verts persillade et pommes de terre	Poêlées de courgettes à l'ail		Epinards à la crème	Brocolis grillés aux amandes effilées et blé
Pot de crème caramel bio façon tatin	Yaourt aux fruits		Pot de crème choco et coco	Petit Suisse
Fraises	Framboises		Poires au sirop	Banane

Du 19 au 23 juillet 2021

Salade de tomates variées vinaigrette tomate fraise	Artichaut vinaigrette		Salade exotique aux pousses de soja et au maïs	Carottes rapées
Calamars sauce armoricaine	Paëlla		Quiche poulet champignons et mozzarella	Chili sin carne et riz
Epinards hachés à l'huile de sésame			Salade verte vinaigrette	Trio de poivrons
Panna Cotta chocolat blanc et framboises	Fromage		Verrine abricot pistache	Faiselle au coulis de fruits rouges
Framboises	Compote de rhubarbe		Salade de pêche	Cerises

Du 26 au 30 juillet 2021

Petits légumes à la coriandre fraîche	Potage froid de chou et épinard à la tomate		Salade d'épinard vinaigrette sésame soja	Salade de fenouil
Colin à la pulpe de tomate	Jambon braisé coquillettes		Rumsteak	Curry bowl aux œufs
Blé	Carottes façon Vichy		Haricots verts persillés	Riz blanc
Fromage	Flan à la vanille bio		Yaourts	Compote de fruits sans sucre ajouté
Salade de fruits rouges	Prunes		Pomme	Fraises

Menu végétarien "Cuisiné maison"

Viandes françaises



Produits issus de l'agriculture Biologique



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

MENUS

Restauration collective

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 au 6 août 2021

Carpaccio de pamplemousse à la roquette	Artichaut au surimi		Poireaux vinaigrette	Salade de courgette vinaigrette basilic
Pilons de poulet grillés aux amandes	Œufs cocottes au jambon cru		Mini-panés végétaliens	Steaks hachés de chef
Pommes de terre et carottes	Carottes en couscous		Frites et petits pois	Riz aux pignons de pin et carottes vichy
Faisselle au miel et noix	Fromage		Macaron framboise façon tiramisu	Clafoutis aux fruits
Bananes	Fraises		Figues	Pommes

Du 9 au 13 août 2021

Salade de tomate concombre	Melon		Salade d'endives et noix au roquefort	Petits légumes à la coriandre fraîche
Rôti de dinde moutarde à l'ancienne	Quiche aux oignons et lardons		Tajine de veau semoule aux raisins	Galettes de sarrasin aux légumes
Jardinière de légumes au boulghour	Salade vinaigrette			Salade vinaigrette
Pot de crème au caramel bio	Fromage blanc coulis de fraise		Mousse au chocolat façon liégeois	Yaourt au sucre de canne
Groseilles	Poires		Prunes	Pêches

Du 16 au 20 août 2021

Salade de concombre sauce yaourt	Soupe froide de courge		Carottes rapées vinaigrette agrumes gingembre	Salade de haricots verts à la moutarde
Filets de poulet au paprika	Gnocchis aux herbes et jambon blanc		Pâtes façon risotto aux champignons	Saumon en papillote
Riz pilaf et courgettes grillées	Ratatouille		Caponata	Pommes rôties
Petit-suisse aromatisé	Banana split		Clafoutis	Panna Cotta chocolat blanc et framboise
Fraises à la fleur d'oranger	Oranges		Poires caramel	Compote de rhubarbe

Du 23 au 27 août 2021

Salade de pommes de terre mayonnaise	Piquillos poivrons rouges huile d'olive		Tomates Mozzarella Vinaigrette Tomate Fraise	Artichaut vinaigrette
Cotes de porc à la moutarde et au thym	Omelette à la ciboulette		Flétan en croûte d'olives	Tomates farcies végétariennes
Poêlée de pomme de terre et légumes	Jardinière de légumes au blé		Ecrasé de pommes de terre aux tomates confites	Blé et petits pois
Verrine façon streusel au chocolat/caramel	Fromage		Crème façon tarte tatin	Yaourt aux fruits
Bananes	Prunes		Framboises	Pommes

Menu végétarien "Cuisiné maison"

Viandes françaises



Produits issus de l'agriculture Biologique



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

MENUS

Restauration collective

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30 août au 3 septembre 2021

Salade de chou et noix vinaigrette cassis framboise	Chou-fleur vinaigrette		Carottes râpées aux raisins secs	Quinoa haricots verts et tomates vinaigrette aux oignons
Chipolatas 	Sardines à la plancha		Burger végétarien à la crème d'avocat	Steaks hachés du chef 
Purée	Pommes de terre au beurre		Frites de patate douces	Frites
Fromage	Yaourt aux fruits		Entremet à la vanille bio 	Tartelette tout chocolat bio et pralin grain 
Pastèques 	Pommes 		Bananes 	Mirabelles 

Du 6 au 10 septembre 2021

Salade de fenouil et lentille vinaigrette agrumes	Velouté froid de poivrons au curcuma		Salade tomate, fêta et persil	Salade de concombre à la sauce bulgare
Poulet aux noix de cajou 	Colin au citron		Rôti de porc aux oignons 	Pizza au haché végétarien
Riz thaï et wok de légumes	Pâtes au pesto		Galettes de polenta aux tomates séchées	Salade vinaigrette
Panna Cotta à la fraise	Verrine mangue chocolat blanc et croustillant de canistrelli		Petit-suisse	Flan vanille Bio 
Pêches 	Poires 		Prunes 	Brugnons 

Du 13 au 17 septembre 2021

Taboulé libanais au boulghour	Salade de tomate poivron concombre		Bruschettas tomate basilic	Salade de melon vinaigrette ananas coco
Paupiettes de veau 	Cabillaud au four		Nouilles façon thaï végétariennes	Merguez 
Haricots blancs	Légumes du soleil grillés et pommes de terre		Verrine speculoos	Salade de riz tomates séchées et feta
Emmental	Yaourt nature		Pommes 	Fromage
Mirabelles 	Figues 			Compote pomme myrtille 

Du 20 au 24 septembre 2021

Melon et jambon cru	Salade de quinoa poulet amandes effilées		Salade de fenouil vinaigrette agrumes gingembre	Gaspacho et croutons
Brochettes de porc cajun 	Cassolette de fruits de mer		Escalope à la milanaise 	Lasagnes végétales
Taboulé aux Fines Herbes, Tomates Rôties et Fromage de Chèvre	Riz pilaf		Spaghettis	Salade verte vinaigrette
Crème renversée Bio au caramel 	Faisselle		Clafoutis aux Cerises	Chèvre
Fraises 	Compote de prune 		Pêches 	Poires 

Menu végétarien "Cuisiné maison"

Viandes françaises



Produits issus de l'agriculture Biologique



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)