

# MENUS

# Restauration collective

**LUNDI**   **MARDI**   **MERCREDI**   **JEUDI**   **VENDREDI**

Du 29 mars au 2 avril 2021

Taboulé du soleil levant	Salade Alaska (carottes, surimi, mayonnaise)		Salade concombre crème	Velouté de légumes
Boulettes d'agneau grecque	Brandade de Morue		Wrap végétarien sauce BBQ	Escalope de dinde à la moutarde à l'ancienne
Semoule			Salade verte	Poelée de carottes haricots verts
La verrine façon Ispahan (Iran)	Crème renversée bio au caramel		Mousse citron façon cheesecake et petits beurres	Pot de crème chocolat bio façon Liégeois
Pamplemousse	Compote de Pommes et Framboises		Clémentine	Fraises

Du 5 au 9 avril 2021

Carottes rappées à l'orientale	Œuf mimosa surimi olive		Tomates mozzarella Vinaigrette Inspiration Tomate Fraise	Salade endives et noix
Quiche Lorraine	Parmentier Agneau crème ail		Pâtes bolognaise végétariennes	Saucisse grillées
Salade verte	Salade verte			Lentilles carottes
Pot de crème caramel Bio façon tatin	Pot de crème chocolat noisette et sa mousse		Tarte à la rhubarbe	Fromage blanc coulis de fraise
Kiwi	Poire chocolat		Fraises	Pommes

Du 12 au 16 avril 2021

Chou rouge vinaigrette Fraise Balsamique	Terrine printanière aux légumes		Salade de quinoa à l'orientale	Mini-crêpes au fromage
Bœuf Bourguignon	Crumble de poisson		Lasagne aux galettes de légumes verts	Sauté de veau
Tian Provençal	Riz blanc			Poelée de légumes
Pamplemousse	Compote de rhubarbe		Orange	Pommes
verrine façon tarte tatin	Pot de crème fruits rouges		Beignet fourré fraise	Panna Cotta bio aux abricots

Du 19 au 23 avril 2021

Endive en sauce	Salade de betterave vinaigrette agrumes		Tartare de concombre façon Tzatziki	Champignon farci
Rôti de Dinde	Brochette de porc au Pesto Rosso		Nouilles asiatiques avec pak-choi	Emincé de bœuf à la ciboulette
Courgettes en rondelles et semoule	Haricots verts et riz			Gratin dauphinois
Ananas en morceaux	compote aux Fruits de la passion		Pomme	Litchi
Moelleux au chocolat	Flan vanille		Crumble de fruits rouge	Crème renversée bio au caramel

Du 26 au 30 avril 2021

Radis rouge beurre	Céleri rémoulade		Demi avocat sauce mayonnaise sauce soja	Cœurs d'artichauts marinés au pistou
Côte de porc au gingembre	Cordon bleu		Nuggets végétariennes	Boulettes de bœuf cuisinée à la sauce tomate
Riz asiatique	Blé et légumes grillés		Gratin de légumes	Tagliatelles
Crème brûlée	Panna cotta aux fruits		Mini charlotte aux fraises	Purée de framboise façon bavarois
Banane	Compote de pomme et rhubarbe		Pomme	Ananas en morceaux

**u végété** "Cuisiné maison"

  Viandes françaises Produit issu 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 3 au 7 mai 2021

Carottes rappées vinaigrette agrumes	Salade Parisienne		Asperges vinaigrette	Salade de concombre mayonnaise
Poulet champignons	Blanquette de veau		Osso Bucco braisé	Emincé végétarien aux champignons et à la crème
Gratin de chou-fleur	Blé		Boulgour	Poêlée de légumes
Pot de crème chocolat Bio façon Liège	Panna Cotta bio aux abricots		Palet tout en crumble, caramel au beurre salé et sauce chocolat	Mousse fraise et éclats de biscuits
Poire	Kiwi		Banane	Cerise

Du 10 au 14 mai 2021

Endives au gruyère	Feuilleté au fromage		Taboulé	Céleri remoulade
Crevettes & Penne à la sauce aux champignons et aux herbes	Boulettes de viande et sauce tomate		Hachi-parmentier végétarien	Cuisse de poulet et son jus
	Semoule			Quinoa
Panna Cotta bio sauce aux fraises	Entremets vanille caramel		Crumble aux pommes	Mousse citron façon cheesecake et petits beurrés
Pomme	Kiwi		Cerise	Fraises

Du 17 au 21 mai 2021

Salade verte	Taboulé aux crevettes		Poireaux vinaigrette	Salade à l'avocat
Paupiette de veau	Cabillaud sauce coco		Steack Haché de bœuf	Burger végétarien
Haricots beurre	Lentilles corail & purée de carottes		Gratin d'épinards	Potatoes
Pot de crème façon fraisier, croquants d'amandes et fraises	Panna Cotta Chocolat blanc et framboise		Pavlova fruits rouges	Pot de crème vanille Bourbon
Poire	Banane		Kiwi	Fraises

Du 24 au 28 mai 2021

Salade concombre et dés d'emmental	Courgettes rappées vinaigrette à la moutarde		Salade de betterave et maïs	Duo de courgettes et carottes vinaigrette
Filet de dorade au four sauce aux herbes	Côte de porc grillée sauce créole		Mini-panés végétarien	Poulet rôti
Dés de patate douce et de carotte	Lentilles consommées		Petit pois carotte et pomme de terre	Macaroni au fromage et aux légumes
Fian vanille citron façon fiadone	Crème brûlée		Mousse au chocolat, sauce caramel	Tarte au citron meringuée
Poire	Compote de pomme fraise		Banane	Pomme

**u végét.** "Cuisiné maison"



Viandes françaises Produit issu 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 31 mai au 4 juin 2021

Haricots verts en salade sauce moutarde	Salade verte vinaigrette		Crêpe au fromage	Carottes rappées vinaigrette
Emincé de dinde à la crème et à la ciboulette	Sauté de veau au thym		Cheeseburger végétarien	Pizza reine
pâtes aux poivrons	Duo de flageolets et carottes		Frites	Salade verte
Verrine façon cheesecake	Mousse framboise		Panna Cotta à la fraise	Crème dessert caramel
Abricots	Compote pomme/Cassis		Cerises	Fraises

Du 7 au 11 juin 2021

Soufflé au fromage	Terrine forestière		Macédoine mayonnaise	Carottes rappées
Cabillaud et sauce beurre blanc	Emincé de Volaille au curry		Couscous	Blanquette de veau végétarienne aux champignons
Petit pois et carottes	Quinoa			Gratin de chou-fleur
Verrine façon tarte citron et spéculoos	Verrine ardechoise choco marron		Mousses fondantes aux 2 chocolats	Verrine façon streusel au chocolat/caramel
Pomelo	Pêche		Fruits rouges (groseille, cassis)	Framboise

Du 14 au 18 juin 2021

Endives en salade	Samosas de bœuf		Avocat coupé en deux sauce mayonnaise	Salade de chou blanc
Kefta à la sauce tomate	Quenelle de dinde sauce béchamel		Tortillas végétariennes sauce BBQ	Emincé de bœuf Stroganoff
Ratatouille	Gratin de courgettes		Potatoes	Boullgour
Pot de crème caramel bio façon tatin	Ciafoutis aux cerises		Pot de crème choco et coco	Verrine bio abricot pistache
Nectarine	Compote de rhubarbe		Pêche	Pomme

Du 21 au 25 juin 2021

Nems	Salade de haricots blancs		Farandole de crudités	Salade de haricots verts
Brochettes de saumon	Bœuf braisé à l'ancienne		Colombo de poulet	Lasagnes végétariennes
Nouilles chinoises	Purée de céleri		Persillade de christophine	
Panna Cotta chocolat blanc et framboises	Pot de crème caramel et poires		Flan au chocolat	Tarte sablée aux fruits rouges
Morceaux de noix de coco	Figue		Banane	Fraises

**u végétari** "Cuisiné maison"



Viandes françaises Produit issu 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)