

Repas livres mai juin 2023

Lundi
01/05/2023

Mardi
02/05/2023

Mercredi
03/05/2023

Jeudi
04/05/2023

Vendredi
05/05/2023

ENTRÉES

Radis au beurre
Lait

Blé en salade
Gluten, Moutarde, Sulfites

Betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Piperade froide
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Bouchée camembert
Gluten, Lait

Escalope de porc aux herbes
Gluten

Carbonade de bœuf 
Gluten, Moutarde, Sulfites

Poisson blanc  pané croustillant
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

Tortilla campesina
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

GARNITURES

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne  semi complètes
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Emmental
Lait

Fromage petit moule
Lait

Munster
Lait

DESSERTS

Flan saveur vanille
Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Sauce bolognaise de lentilles vertes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
08/05/2023

Mardi
09/05/2023

Mercredi
10/05/2023

Jeudi
11/05/2023

Vendredi
12/05/2023

ENTRÉES

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Oeuf dur mayonnaise 
Oeufs, Moutarde

SALADES

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Chou-fleur sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites

PLATS

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Sauté de dinde sauce forestière
Gluten, Lait

Fricassée colin d'alaska 
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Jambon fumé grillé local 
Gluten

Dahl de lentilles corail
Moutarde

GARNITURES

Chou-fleur béchamel à l'italien
Gluten, Lait

Pâtes coude
Gluten

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée à la patate douce
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré
Lait

Carré
Lait

Brie
Lait

Fromage frais petit cotentin
Lait

DESSERTS

Compote locale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

La panna cotta à la confiture de fraise
Lait

Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain
Oeufs, Soja

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
15/05/2023

Mardi
16/05/2023

Mercredi
17/05/2023

Jeudi
18/05/2023

Vendredi
19/05/2023

ENTRÉES

Salade d'haricots beurre à l'échalote
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Dips radis houmous betterave
Lait

SALADES

Salade asiatique
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Omelette nature 
Oeufs, Lait

Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun...)
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Sauté de boeuf sauce au curry
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre boulangères
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais petit cotentin
Lait

Saint nectaire 
Lait

Tomme blanche
Lait

DESSERTS

Flan saveur chocolat
Lait

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Ananas et framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
22/05/2023

Mardi
23/05/2023

Mercredi
24/05/2023

Jeudi
25/05/2023

Vendredi
26/05/2023

ENTRÉES

Pizza aux olives
Gluten, Lait

Salade de pâtes à la milanaise
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

SALADES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Tajine marocain aux pois chiches et boulgour
Gluten, Fruits à coque, Moutarde

Lasagne au boeuf
Gluten, Lait

Escalope de porc aux herbes
Gluten

Quiche à la courgette tomate et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Poisson blanc pané croustillant
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Lasagnes aux légumes du sud
Gluten, Lait

Oeufs brouillés aux fines herbes
Oeufs, Lait

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)
Sulfites

GARNITURES

Boulgour
Gluten

Carottes au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Edam
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Brie
Lait

Gouda
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Flan saveur vanille nappé au caramel
Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Mousse au citron
Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
29/05/2023

Mardi
30/05/2023

Mercredi
31/05/2023

Jeudi
01/06/2023

Vendredi
02/06/2023

S A L A D E S

Radis roses
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade à la grecque
Lait

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Céleri rapé provençal
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

P L A T S

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)
Oeufs, Gluten

Fondant au fromage de brebis
Oeufs, Gluten, Lait

Haricot rouge maïs sauce tomate et pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blanquette colin d'alaska 
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Knack
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz, colombo de pois chiche
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

G A R N I T U R E S

Printanière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes et navets
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage frais cantafrais
Lait

Tomme blanche
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

D E S S E R T S

Compote locale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Milk shake coco
Lait

Smoothie à la pêche
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
05/06/2023

Mardi
06/06/2023

Mercredi
07/06/2023

Jeudi
08/06/2023

Vendredi
09/06/2023

ENTRÉES

Pastèque

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Méli mélo de salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carotte crème au guacamole
Lait, Sulfites

SALADES

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauce aux 3 fromages
Oeufs, Gluten, Lait

Couscous végétal
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Jambon fumé grillé local 
Gluten

Croustade de veau au velouté forestière
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Chili sin carne, cheddar et riz
Lait

Sauce carbonara
Gluten, Lait

Quiche au maroilles
Oeufs, Gluten, Lait

Ouf poche et piperade sur brioche toastée
Oeufs, Gluten

GARNITURES

Torsades
Gluten

Semoule
Gluten

Pâtes coude
Gluten

Flageolets persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Carré
Lait

Gouda
Lait

Fromage fondu croc'lait
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Coulommiers
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Flan saveur chocolat
Lait

Gâteau moelleux chocolat aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote locale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Sauce barbecue
Gluten, Soja, Sulfites

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
12/06/2023

Mardi
13/06/2023

Mercredi
14/06/2023

Jeudi
15/06/2023

Vendredi
16/06/2023

S A L A D E S

Taboulé à la menthe <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Salade coleslaw <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Melon <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots rouges en salade façon texane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate <i>Moutarde, Sulfites</i>		Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate <i>Moutarde, Sulfites</i>	

P L A T S

Beignets sticks de mozzarella <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Sauce au pesto <i>Oeufs, Fruits à coque, Lait</i>	Boulettes aux flageolets  <i>Gluten</i>	Hachis parmentier de soja  <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Colin d'alaska  sauce ciboulette <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites</i>
Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauce bolognaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pilons de poulet rôti et sauce ketchup <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		

G A R N I T U R E S

Haricots cocos gratinés <i>Gluten</i>	Macaroni <i>Gluten</i>	Blé au coulis de tomate <i>Gluten</i>	Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
--	---------------------------	--	---

P R O D U I T S L A I T I E R S

Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Cantal  <i>Lait</i>
--------------------------------------	---------------------	-----------------------------	------------------------------------	---

D E S S E R T S

Corbeille de fruits <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Mousse au chocolat au lait <i>Lait, Soja</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crumble aux fruits rouges <i>Gluten, Fruits à coque</i>	Compote locale <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
--	---	--	--	---

B O U L A N G E R I E

Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
19/06/2023

Mardi
20/06/2023

Mercredi
21/06/2023

Jeudi
22/06/2023

Vendredi
23/06/2023

ENTRÉES

Melon jaune

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Terrine au surimi, carottes et fromage blanc
sauce cocktail
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Concombre rondelles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade mélée

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Carottes rapées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Emincé de dinde à l'ancienne
Gluten

Riz, colombo de pois chiche

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Clafoutis de courgettes, pommes de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Croc baguette tomate mozzarella
Gluten, Lait

Dés colin d'alaska 🌊 sauce aux légumes d'été
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Omelette à la tomme
Oeufs, Lait

Sauté de boeuf 🥩 sauce stroganoff
Lait

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

GARNITURES

Carottes persillées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois à l'étuvé

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré
Lait

Emmental
Lait

Tomme grise
Lait

Brie
Lait

Mimolette
Lait

DESSERTS

Muffin aux pépites de chocolat 🍫
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja

Glace à l'eau mister freeze
Gluten

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
26/06/2023

Mardi
27/06/2023

Mercredi
28/06/2023

Jeudi
29/06/2023

Vendredi
30/06/2023

ENTRÉES

Cake pois chiche cumin sc fromage blanc
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Piperade froide
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Couscous aux boulettes de soja tomate
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Couscous poulet
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Daube de boeuf à la provençale
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

Escalope de porc aux herbes
Gluten

Omelette
Oeufs, Lait

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Portion de filets de merlu 🐟 sauce basilic
Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Penne 🍝 semi complètes
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Légumes du sud et son crumble
Oeufs, Gluten, Lait

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Carré
Lait

Edam
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Fromage petit moule
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

DESSERTS

Pêche façon melba
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Compote tutti frutti allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Tarte au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

SAUCES

Sauce bolognaise de lentilles vertes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Repas livres mai juin 2023

Lundi
03/07/2023

Mardi
04/07/2023

Mercredi
05/07/2023

Jeudi
06/07/2023

Vendredi
07/07/2023

ENTRÉES

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

SALADES

Coquillettes au pistou
Gluten

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Mousse aux Asperges
lait, Sulfites

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites

PLATS

Sauté de dinde sauce forestière
Gluten, Lait

Chakalaka (ragoût haricot blanc, pois chiches)
Moutarde, Soja, Sulfites

Colombo de porc
Gluten, Moutarde

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Beignets sticks de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Curry de lentilles aux épices et riz thaï
Moutarde

Omelette nature 
Oeufs, Lait

Fricassée colin d'alaska 
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâtes coude
Gluten

Crumble de carottes au lait de coco
Oeufs, Gluten, Lait

Purée à la patate douce
Lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu croc'lait
Lait

Yaourt nature 
Lait

Coulommiers
Lait

Saint paulin
Lait

Yaourt nature
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Panna cotta et coulis de kiwi
Lait

Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain
Oeufs, Soja

Compote locale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Sauce crème citronnée
Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.