MENU MAI 2025

VEGETARIEN | LOCAVORE | A THEME

les Gourmands RESTAURATION COLLECTIVE

SEMCEST

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE du 28 au 02	Salade de pois chiche BIO OU Salade blé BIO Filet de Hoki sauce aurore Choux-fleurs BIO persillés Petits-suisses fruités BIO OU Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO OU Orange BIO	Chou rouge vinaigrette au persil Sauté de boeuf BIO au jus Haricots verts BIO à l'ail Cantal AOP Semoule au lait	Betteraves BIO vinaigrette OU Poireaux vinaigrette Palet végétarien italien sauce tomate Riz BIO Yaourt arôme citron ou fraise BIO OU Fromage blanc nature BIO et sucre Clémentines OU Banane		Concombre BIO vinaigrette OU Tomates BIO balsamique Brandade de morue Babybel BIO OU Vahe qui rit BIO Purée de pomme et poire BIO OU Purée de pomme et abricot BIO
SEMAINE du 05 au 09	Salade de lentilles BIO aux oignons OU Salade de fusilli BIO Sauté de veau au jus aux herbes Courgettes braisées BIO à l'ail Fromage blanc nature BIO et sucre OU Petits-suisses natures BIO et sucre Poire BIO OU Pomme BIO	Radis vinaigrette OU Chou blanc vinaigrette Boulettes de pois chiches BIO sauce tomate Blé BIO Gouda OU Emmental Purée de pomme et banane BIO OU Purée de pomme et pêche BIO	Salade de farfalles BIO OU Salade mexicaine BIO (haricots rouges, poivron, maïs, tomates) Cordon bleu de volaille Ratatouille St Nectaire OU Edam Pomelos et sucre		Salade piémontaise OU Salade de pois chiches Filet de merlu sauce oseille Brocolis BIO persillés Tartare nature OU Chèvretine Banane OU Kiwi
SEMAINE du 12 au 16	Salade de blé BIO OU Salade de maïs BIO Emincé de dinde sauce provençale Cordiale de légumes Petits-suisses nature BIO et sucre Petits-suisses fruités BIO Pomme BIO OU Poire BIO	Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs) OU Céleri vinaigrette Filet de colin sauce romarin Boulgour Croc lait OU Petit Moulé Purée de pomme BIO OU Purée de pomme et poire BIO	Tomates BIO vinaigrette OU Salade mêlée BIO vinaigrette Omelette nature BIO Haricots plats aux herbes Fromage blanc nature BIO et sucre OU Yaourt nature BIO et sucre Orange OU Nectarine	Concombre BIO au fromage blanc Rôti de veau sauce crème Pommes de terre vapeur persillées Cantal AOP Crème dessert au chocolat	Poireaux vinaigrette au miel OU Macédoine vinaigrette Aiguillettes de saumon meunière et citron Pâtes aux champignons Mimolette OU Edam Banane OU Kiwi
SEMAINE du 19 au 23	Feuilleté au fromage fondu OU Feuilleté à la viande Filet de Hoki sauce safrané Haricots verts BIO à l'ail Petits-suisses nature BIO et sucre OU Fromage blanc nature BIO et sucre Kiwi OU Orange	Salade coleslaw OU Salade fraîcheur (carottes, radis, maïs) Farfalles BIO aux petits pois et sauce crème Gouda OU Mimolette Purée de pomme BIO OU Purée de pomme et banane BIO	Velouté de céleri Boeuf bourguignon Pommes de terre vapeur St Nectaire OU Brie Poire BIO OU Banane BIO	Salade de riz BIO OU Salade de farfalles BIO Escalope de dinde aux 4 épices Brocolis BIO persillés Vache qui rit BIO OU Babybel BIO Pomme BIO OU Ananas BIO	Salade lorette (céleri, betterave, iceberg) OU Chou rouge vinaigrette Brandade de morue Petits-suisses aromatisés BIO OU Yaourt arôme citron et fraise BIO Moelleux à la fleur d'oranger du chef
SEMAINE du 26 au 28	Salade de riz BIO OU Salade de blé BIO Filet de merlu sauce estragon Navets Fromage blanc nature BIO et sucre OU Petits-suisses natures BIO et sucre Clémentine OU Kiwi	MENU A THEME : FROMAGE Concombre BIO et mimolette, vinaigrette ciboulette Ravioli ricotta épinards sauce crème Tomme grise Moelleux à la pomme du chef	Céleri BIO vinaigrette au citron OU Salade coleslaw BIO Rôti de veau au jus aux herbes Pommes de terre vapeur Brie OU Carré de l'Est Purée de pomme et poire OU Purée de pomme BIO		

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Created with EDIT.org