







Menus du 2 au 8 Mai 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 2 Mai

Radis/Beurre
Rôti de dinde  
Brocolis
Pâtes
Yaourt 
Pomme au four





Mardi 3 Mai

Terrine de légumes
Sauté de boeuf  
Carottes persillées
Blé
Fromage 
Fraises au sucre

Mercredi 4 Mai




Quiche Lorraine
Moussaka 
Riz 
Fromage d'Auvergne 
Fruit

Jeudi 5 Mai

Pamplemousse
Rôti de porc au basilic  
Tomate provençale
Frites
Fromage d'Auvergne 
Flan nappé caramel 

Bon Appétit


Vendredi 6 Mai

Salade de lentilles
Parmentier de poisson 
Salade verte 
Fromage d'Auvergne 
Tarte poires-chocolat

Samedi 7 Mai

Feuilleté Chèvre/Miel
Tortilla
Ratatouille
Fromage blanc
Fruit


Dimanche 8 Mai

Terrine de saumon fumé
Canard confit 
Poêlée verte
Pommes de terre rissolées
Fromage
Tiramisu

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - restauration@etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local  Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche durable





Produits issus de l'agriculture biologique





Menus du 9 au 15 Mai 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 9 Mai

Surimi/mayo
Spaghettis bolognaise 
Fromage 
Fruit





Mardi 10 Mai

Céleri rémoulade
Œuf à la béchamel
Choux fleur 
Purée de pois cassés
Fromage d'Auvergne 
Mousse au chocolat

Mercredi 11 Mai



Carottes râpées 
Haché d'agneau 
Haricots beurre
Flageolets
Yaourt
Gâteau roulé à la confiture

Jeudi 12 Mai


Pizza jambon/Champignons
Escalope de volaille 
Côtes de blettes 
Pomme noisette
Fromage d'Auvergne 
Fruit 

Bon Appétit


Vendredi 13 Mai

Salade de tomates
Poisson aux olives 
Epinards 
Riz
Fromage
Fromage blanc/Miel

Samedi 14 Mai

Artichauts/Palmier
Saucisse 
Navets
Lentilles
Fromage
Tentation pâtissière


Dimanche 15 Mai

Tourte au riesling
Paupiette de veau au basilic 
Printanière de légumes
Fromage
Tarte pommes/rhubarbe

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - restauration@etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local  Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche durable





Produits issus de l'agriculture biologique







Menus du 16 au 22 Mai 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 16 Mai

Rosette/Beurre
Cuisse de poulet 
Petits pois/Carottes
Fromage d'Auvergne
Fruit 



Mardi 17 Mai

Melon
Sauté de porc à la moutarde 
Courgettes sautées
Purée de pomme de terre 
Fromage d'Auvergne 
Panna cotta  fruits rouges

Mercredi 18 Mai




Terrine de légumes
Sauté de veau à la tomate 
Champignons persillés
Pâtes 
Petit suisse
Fraises au sucre

Jeudi 19 Mai


Tarte aux fromages
Jambon sauce madère 
Brocolis 
Semoule couscous
Fromage
Fruit

Bon Appétit


Vendredi 20 Mai

Macédoine
Poisson à la bisque de homard 
Fondue de poireaux
Pomme de terre vapeur 
Yaourt 
Crumble aux poires

Samedi 21 Mai

Friand à la viande
Rosbeef à l'échalote 
Salsifis
Blé
Fromage
Fruit

Dimanche 22 Mai

Radis/Beurre
Andouillette 
Haricots beurre
Pomme de terre boulangère
Fromage
Tartelette aux myrtilles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - restauration@etapeauvergne.fr

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Produit local  Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche durable



Produits issus de l'agriculture biologique

