







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






Menus du 23 au 29 Mai 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 23 Mai

Salade tomates/Mozzarella
Joue de porc confite 
Pâtes
Haricots verts 
Fromage d'Auvergne 
Compote


Mardi 24 Mai

Quiche fromagère
Bœuf mijoté 
Purée de choux fleur 
Fromage d'Auvergne 
Fruit

Mercredi 25 Mai



Pamplemousse
Côte de porc au jus 
Lentilles/Carottes
Fromage
Flan caramel 

Jeudi 26 Mai


Salade de museau
Poulet basquaise 
Boullgour
Fromage
Fruit

Bon Appétit


Vendredi 27 Mai

Melon
Poisson à la bordelaise 
Purée aux légumes 
Fromage
Liégeois

Samedi 28 Mai

Rillettes/Cornichons
Tomate farcie 
Riz pilaf
Fromage
Fruit


Dimanche 29 Mai

Betteraves en vinaigrette
Emincé de volaille tandoori 
Champignon
Petits pois/Lardons
Fromage
Ile Flottante

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 30 Mai au 5 Juin 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 30 Mai

Pâté de campagne/Cornichon
Boulettes de bœuf 
Légumes couscous
Semoule 
Fromage
Ananas coco


Mardi 31 Mai

Betteraves en vinaigrette
Veau marengo 
Carottes persillées 
Pâtes
Fromage
Tarte multifruit

Mercredi 1^{er} Juin



Radis/Beurre
Escalope de dinde 
Haricots blancs à la tomate
Fromage 
Compote

Jeudi 2 Juin


Salade coleslaw
Hachis parmentier 
Fromage
Liégeois aux fruits

Bon Appétit


Vendredi 3 Juin

Quiche aux poireaux
Poisson aux fruits de mer 
Haricots beurre
Riz pilaf
Fromage
Fruit 

Samedi 4 Juin

Terrine de légumes
Paupiette de veau au basilic 
Gnocchis au pesto
Fromage
Tentation pâtissière


Dimanche 5 Juin

Crêpe jambon/Emmental
Langue de bœuf 
et ses légumes
Fromage
Tartelette

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

