

Menus du 1^{er} août au 7 août 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 1^{er} Août

Rillettes et cornichons

Poulet basquaise


Pâtes

Fromage

Fruit



Mardi 2 Août

Salade  parisienne

Moussaka

Riz créole

Froamge

Tarte aux poires



Mercredi 3 Août

Quiche lorraine

Escalope de dinde  au curry

Haricots verts

Frites


Fromage

Fruit



Jeudi 4 Août

Melon

Sauté de porc au basilic 

Tomate provençale

Purée de pommes de terre

Fromage

Flan au chocolat



Bon Appétit

Vendredi 5 Août

Carottes rapées

Filet pané & citron

Poêlée rustique

Petit suisse

Pêche au sirop



Samedi 16 Juillet

Rosette

Boulettes de boeuf

Courgettes sautées

Semoule

Fromage

Compote

Dimanche 17 Juillet

Salade de betteraves à l'échalote

Pavé de saumon au beurre blanc

Epinards à la crème

Lentilles

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 8 Août au 14 Août 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 8 Août

Pâté campagnard
Cuisse de poulet
Ratatouille
Pommes noisette
Fromage
Fruit



Mardi 9 Août

Pizza 3 fromages
Haché d'agneau
Carottes en persillade
Flageolets
Fromage
Fruit



Mercredi 10 Août

Salade de lentilles
Roti porc
Chou-fleur au jus
Blé
Fromage
Fromage blanc



confiture

Jeudi 11 Août

Saucisson à l'ail
Spaghettis bolognaise
Salade verte
Fromage
Fruit



Bon Appétit

Vendredi 12 Août

Taboulé
Filet de poisson à l'oseille
Salsifis
Riz pilaf
Fromage
Gâteau aux pépites de chocolat



Samedi 13 Août

Salade estivale
Lasagnes
Fromage
Compote

Dimanche 14 Août


Terrine de légumes
Côte de porc
Petits pois et carottes
Yaourt
Baba au rhum



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 15 Août au 21 Août 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit




Lundi 15 Août

Surimi sauce cocktail
Pâtes carbonara
Fromage
Fruit

Mardi 16 Août

Crêpe jambon/emmental
Escalope viennoise 
Haricots verts 
Frites
Fromage
Mousse au chocolat



Mercredi 17 Août

Betteraves en salade 
Bœuf bourguignon 
Carottes persillées 
Boulgour
Fromage
Compote

Jeudi 18 Août

Melon
Cuisse de poulet 
Printanière de légumes
Fromage
Flan au lait 

Vendredi 19 Août

Quiche aux champignons 
Parmentier de poisson 
Salade verte
Fromage
Fruit

Bon Appétit

Samedi 20 Août

Rillettes et cornichon
Couscous et ses légumes
Semoule
Fromage
Liégeois


Dimanche 21 Août

Galantine
Légumes farcis
Riz pilaf
Yaourt
Tartelette au citron

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

