

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

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

Bon Appétit

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 22 Août au 28 Août 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 22 Août

Surimi sauce cocktail
Côte de porc à l'estragon  
Ratatouille
Pâtes
Fromage
Fruit 

Mardi 23 Août

Salade de tomates/œuf
Chipolatas  
Carottes Vichy
Boulgour
Fromage
Flan nappé caramel 

Mercredi 24 Août

Salade verte
Omelette
aux pommes de terre
Tomates provençales
Fromage 
Panna cotta fruits rouges

Jeudi 25 Août

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde  
Champignons de Paris
Riz créole 
Fromage
Tarte aux fruits

Bon Appétit

Vendredi 26 Août

Feuilleté
Poisson à la bordelaise 
Courgettes persillées 
Gnocchis au pesto
Fromage 
Fruit

Samedi 27 Août

Salade de museau
Rosbeef sauce au poivre 
Poêlée rustique
Fromage
Compote de pommes

Dimanche 28 Août

Carottes râpées
Brochette de dinde  
Chou-fleur au jus
Pommes noisettes
Fromage
Tarte à la 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 29 Août au 4 septembre 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 29 Août

Rosette et beurre
Noix de joues de porc
Petits pois et carottes
Fromage 
Fruit

Mardi 30 Août

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf 
Courgettes sautées 
Blé
Fromage
Tarte aux fruits

Mercredi 31 Août

Taboulé oriental
Saucisse grillée  
Purée au chou-fleur
Fromage
Fruit 

Jeudi 1^{er} septembre

Tomate/mozzarella
Jambonnette de volaille
Champignons en persillade
Pommes vapeur
Fromage 
Compote

Bon Appétit

Vendredi 2 septembre

Melon
Fish and ships 
Haricots verts 
Riz
Fromage 
Fromage blanc/coulis framboise

Samedi 3 septembre

Terrine de saumon fumé
Sauté de dinde tandoori  
Brocolis
Pâtes
Yaourt nature
Fruit

Dimanche 4 septembre

Salade de chou rouge
Escalope de porc au jus  
Haricots plats à la tomate
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

