

Menus du 28 novembre au 4 décembre 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 28 novembre

Betteraves en vinaigrette
Boulette de bœuf au basilic
Pâtes  aux tomates
Fromage
Fromage blanc & confiture



Mardi 29 novembre

Salade coleslaw
Poulet sur lit de piperade
Semoule 
Fromage 
Tarte abricot



Mercredi 30 novembre

Surimi mayonnaise
Escalope de porc 
Courgettes
Pommes noisette
Yaourt nature 
Fruit



Jeudi 1^{er} décembre

Terrine de poisson & citron
Aligot
Jambon d'Auvergne 
Salade 
Fromage
Fruit 



Bon Appétit

Vendredi 2 décembre

Crêpes jambon - emmental
Poisson à la tomate 
Haricots verts 
Pommes vapeur
Fromage
Donuts au chocolat

Samedi 3 décembre

Tourte au Riesling
Chou farci 
Flageolets au jus
Fromage 
Fruit



Dimanche 4 décembre

Mousse de canard
Langue de bœuf 
Petits légumes
Fromage
Entremet poire-chocolat

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.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 responsable



Produits issus de l'agriculture biologique



Menus du 5 au 11 décembre 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 5 décembre

Œuf mayonnaise
Blanquette de veau  
Carottes persillées
Riz créole 
Fromage 
Fruit

Mardi 6 décembre

Chou rouge en vinaigrette
Garniture bolognaise 
Spaghetti
Fromage 
Compote

Mercredi 7 décembre

Pamplemousse
Rôti de dinde au curry  
Salsifis au jus
Frites
Fromage
Flan nappé caramel 

Jeudi 8 décembre

Feuilleté
Sauté de porc à l'ananas  
Purée de Pdt & panais
Petit suisse
Fruit 

Bon Appétit

Vendredi 9 décembre

Céleri rémoulade
Quenelles sauce poissonnière
Champignons en persillade
Fromage
Crème dessert vanille 

Samedi 10 décembre

Crudités variées
Tripes à la mode de Caen 
Pommes vapeur
Fromage 
Mousse marron suisse

Dimanche 11 décembre

Endives – noix - emmental
Lapin au vin rouge 
Haricots plats
Pommes rôsti
Fromage
Charlotte aux fruits rouges

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.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 responsable



Produits issus de l'agriculture biologique



Menus du 12 au 18 décembre 2022

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 12 décembre

Crêpe jambon - fromage
Cuisse de poulet à l'italienne 
Carottes Vichy 
Pâtes
Fromage à tartiner
Fruit

Mardi 13 décembre

Macédoine de légumes
Boulettes de bœuf 
Légumes couscous
Semoule 
Fromage
Fromage blanc miel & raisin

Mercredi 14 décembre

Rosette & beurre
Bœuf bourguignon 
Brocolis 
Pommes vapeur
Fromage 
Tarte aux fruits

Jeudi 15 décembre

Poireaux vinaigrette
Escalope viennoise 
Printanière de légumes
Fromage 
Gaufre au sucre

Bon Appétit

Vendredi 16 décembre

Croustillant homard & colin
Moelleux de dinde 
farci aux champignons
Fagot de haricots verts
Pommes toupies
Fromage
Entremet impérial mandarine

Samedi 17 décembre

Pâté en croûte
Omelette 
Ratatouille
Fromage
Fruit 

Dimanche 18 décembre

Salade Artichaud – Palmier & maïs
Boudin noir 
Purée de chou-fleur
Fromage
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.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.