

Menus du 27 mars au 2 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 27 mars

Œuf mayonnaise
Sauté de porc à l'ananas  
Champignons persillés
Semoule
Fromage
Crème dessert au chocolat 

Mardi 28 mars

Poireaux en vinaigrette
Daube de bœuf  
Carottes Vichy
Coquillettes
Fromage 
Fruit 

Mercredi 29 mars

Salade coleslaw
Potatoes burger
Salade verte 
Fromage
Brownie

Jeudi 30 mars

Pâté de campagne
Cuisse de poulet rôti 
Trio de fleurettes
Haricots blancs au jus
Fromage à tartiner 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 31 mars

Terrine de légumes
Dos de colin vapeur  
Ratatouille
Riz créole
Fromage
Fromage frais sur lit de fruits

Samedi 1^{er} avril

Tourte au Riesling
Tripes à la tomate 
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit

Dimanche 2 avril

Pâté en croute
Sauté de volaille  
Blettes au jus
Rösti
Fromage
Île gourmande

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 3 au 9 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 3 avril

Roulade de volaille aux olives
Wings de poulet 
Haricots beurre
Purée de Pdt
Petit suisse 
Fruit

Mardi 4 avril

Salade endives & croutons
Sauté de dinde au vin blanc 
Riz à la tomate
Fromage 
Flan nappé caramel 

Mercredi 5 avril

Clafoutis jambon olives
Rosbeef à l'échalote 
Choux de Bruxelles
Penne 
Fromage
Fruit

Jeudi 6 avril

Pamplemousse
Saucisse 
& lentilles
Navets  en persillade
Fromage
Semoule au lait

Bon Appétit

Vendredi 7 avril

Salade de Crudités
Dos de colin vapeur 
Sur lit d'épinards à la crème
Boulgour
Fromage 
Mousse au chocolat 

Samedi 8 avril

Aspic jambon - œuf
Poulet rôti 
Gnocchis & courgettes au pesto
Fromage battu
Fruit

Dimanche 9 avril

Terrine aux St Jacques
Navarin d'agneau
Brunoise de légumes
Pommes grenailles
Fromage
Moelleux de Pâques au 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.



Menus du 10 au 16 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi de Pâques

Ballotine de dinde forestière
Pot au feu  
Petits légumes
Fromage
Fruit

Mardi 11 avril

Surimi mayonnaise
Rôti de dinde  
Carottes en persillade 
Blé
Fromage à tartiner
Fruit

Mercredi 12 avril

Céleri & pomme verte
Escalope viennoise
Salsifis au jus
Pommes forestine
Fromage
Flan chocolat au lait 

Jeudi 13 avril

Pizza reine
Colombo de porc  
Chou-fleur vapeur
Riz créole
Petit suisse
Fruit 

Bon Appétit

Vendredi 14 avril

Salade verte 
Filet de Colin 
Choucroute du pêcheur
Pommes vapeur
Fromage 
Tarte aux poires

Samedi 15 avril

Terrine de légumes
Lapin à la moutarde 
Haricots beurre
Flageolets
Fromage
Fruit

Dimanche 16 avril

Salade de museau
Paupiette de la mer sur lit de poireaux
Pommes poissonnières
Fromage
Mousse au citron

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 17 au 23 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 17 avril

Pamplemousse
Rôti de porc à la tomate 
Petits pois & carottes
Fromage
Crème dessert vanille 

Mardi 18 avril

Carottes râpées
Cordon bleu 
Haricots verts persillés 
Frites
Petit suisse
Cookie

Mercredi 19 avril

Clafoutis chèvre & olives
Tomate farcie 
Riz 
Fromage 
Fruit

Jeudi 20 avril

Cervelas
Sauté de dinde au vin blanc 
Brocolis vapeur 
Coquillettes
Fromage 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 21 avril

Terrine aux trois poissons
Quenelles aux fruits de mer
Champignons de Paris
Fromage 
Pomme au four

Samedi 22 avril

Rillettes
Paëlla Valenciana
Poulet 
Fromage 
Fruit

Dimanche 23 avril

Crêpe jambon - fromage
Filet mignon de porc 
Epinards à la crème
Pommes rösti
Yaourt nature
Pêche Melba

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

