





Menus du 13 au 19 novembre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



Lundi 13 novembre

Carottes râpées 
Choucroute
Garniture choucroute 
Pommes vapeur
Fromage
Riz au lait


Mardi 14 novembre

Terrine de légumes
Œuf dur 
Garniture basquaise
Blé
Fromage 
Fruit

Mercredi 15 novembre

Salade fenouil-orange-carotte
Rosbeef au vin rouge 
Jardinière de légumes
Fromage 
Tarte aux poires

Jeudi 16 novembre



Quiche aux poireaux
Boulettes agneau
Haricots verts
Flageolets
Fromage
Flan nappé caramel 

Bon Appétit


Vendredi 17 novembre

Salade de pâtes
Poisson sur lit d'épinards 
Fromage 
Fruit

Samedi 18 novembre

Maquereaux
Sauté de dinde tandoori  
Courgettes persillées
Semoule
Fromage blanc
Fruit

Dimanche 19 novembre

Terrine avocat – crabe
Boudin blanc 
Choux de Bruxelles
Pommes dauphine
Fromage
Pompe aux pommes et pruneaux

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 20 au 26 novembre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit





Lundi 20 novembre

Feuilleté Dubarry
Colombo de porc  
Champignons en persillade
Petits pois
Fromage 
Fruit


Mardi 21 novembre

Taboulé
Rôti de dinde  
Gratin de blettes
Pâtes
Fromage 
Fruit 

Mercredi 22 novembre



Céleri rémoulade
Saucisse  
Brocolis vapeur
Purée de Pdt au lait BIO 
Fromage 
Gâteau aux pépites de chocolat

Jeudi 23 novembre


Salade d'endives & noix
Bœuf bourguignon  
Carottes persillées
Boulgour
Fromage 
Tarte aux poires

Bon Appétit

Vendredi 24 novembre

Salade océane
Cordon bleu 
Poêlée campagnarde
Fromage 
Fruit 

Samedi 25 novembre

Croissillon du pêcheur
Légume farci 
Riz pilaf
Fromage
Mousse aux marrons

Dimanche 26 novembre

Œuf mayonnaise
Joue de porc à l'échalote
Haricots beurre
Pommes risolées
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.





Menus du 27 novembre au 3 décembre 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 27 novembre

Betteraves en vinaigrette
Boulettes de bœuf 
Tomate rôtie
Fusilli 
Fromage
Fromage blanc & madeleine

Mardi 28 novembre

Salade coleslaw
Poulet rôti  
Piperade
Semoule
Fromage à tartiner
Gâteau aux pépites de chocolat

Mercredi 29 novembre



Surimi mayo aux fines herbes
Escalope de porc  
Courgettes sautées
Pommes noisette
Yoco 
Fruit

Jeudi 30 novembre



Roulade de volaille aux olives
Blanquette de dinde  
Carottes persillées
Flageolets
Fromage 
Fruit 

Bon Appétit

Vendredi 1 décembre

Crêpe au fromage
Colin tomate & basilic 
Haricots plats
Pommes vapeur
Fromage
Crème dessert vanille 

Samedi 2 décembre

Salade de lentilles
Légume farci 
Riz pilaf
Fromage
Pommes au four 

Dimanche 3 décembre

Mousse de canard
Langue de bœuf
Petits légumes
Fromage
Gâteau basque

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

