




Menus du 22 avril au 28 avril 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 22 avril

Betteraves en vinaigrette
Escalope viennoise 
Purée de Pdt & patate douce
Fromage 
Fruit de saison 




Mardi 23 avril

Salade verte & emmental
Sauté de porc vin blanc 
Haricots beurre
Pommes noisette
Fromage 
Compote pomme – fraise 

Mercredi 24 avril


Feuilleté Hot Dog
Boulettes de bœuf 
Légumes piperade
Semoule
Camembert 
Fruit de saison

Jeudi 25 avril


Salade coleslaw
Veau marengo 
Tomate rôtie
Pâtes
Fromage
Flan pistache au lait 

Bon Appétit

Vendredi 26 avril

Rosette & beurre
Dos de colin au citron
Fondue de poireaux
Riz
Yaourt mixé pêche 
Fruit de saison

Samedi 27 avril

Œuf mimosa
Rosbeef sauce au bleu 
Poêlée rustique
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 28 avril

Endives en salade
Joue de porc en civet
Navets en persillade
Pommes boulangères
Fromage
Melba

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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 29 avril au 5 mai 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 29 avril

Radis & beurre
Rôti de dinde tomate 
Brocolis
Pâtes
Fromage
Fondant vanille 




Mardi 30 avril

Salade de lentilles composée
Mijoté de bœuf 
Carottes persillées
Yaourt citron 
Fruit de saison

Mercredi 1 mai



Quiche de volaille
Moussaka 
Riz créole
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 2 mai

Pamplemousse 
Rôti de porc 
Salsifis au jus
Frites
Fromage 
Gâteau de semoule au caramel

Bon Appétit

VIVA PORTUGAL !

Terrine de légumes
Brandade de poisson 
Salade verte 
Fromage
Pastel de nata

Samedi 4 mai

Croisillon chèvre et miel
Omelette
Poêlée lyonnaise
Fromage blanc
Fruit de saison

Dimanche 5 mai

Terrine de saumon
Langue de porc aux câpres
Poêlée de légumes vert
Pommes grenailles
Fromage
Ile flottante

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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 6 mai 12 mai 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Lundi 6 mai

Céleri rémoulade
Veau aux olives  
Haricots beurre
Flageolets
Fromage à tartiner 
Délice caramel beurre salé

Mardi 7 mai

Surimi mayonnaise
Œuf béchamel
Chou-fleur 
Semoule
Fromage 
Mousse au chocolat

Mercredi 8 mai


Pizza
Escalope de dinde viennoise 
Blettes au jus
Pommes noisette
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 9 mai

Terrine de poisson
Jambon braisé
Brocolis persillés
Pâtes
Yaourt nature
Fraisier

Bon Appétit



Vendredi 10 mai

Tomates en salade
Dos de colin 
Epinards à la crème
Pommes vapeur
Fromage
Fromage blc miel & fruits secs

Samedi 11 mai

Arthaud & palmier vinaigrette
Saucisse  
Navets
Lentilles
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 12 mai

Tourte au Riesling
Carbonnade de bœuf  
Poêlée campagnarde
Fromage
Tarte pomme-rhubarbe-framboise

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale




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 13 mai 19 mai 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit




Lundi 13 mai

Rosette
Sauté de porc moutarde  
Petits pois & carottes
Fromage fondu 
Fruit de saison




Mardi 14 mai

Melon
Poulet rôti à l'italienne  
Courgettes en persillade
Boulgour 
Fromage à tartiner
Beignet au sucre

Mercredi 15 mai


Macédoine de légumes
Sauté de veau à la tomate  
Champignons
Frites
Yaourt nature 
Fruit de saison

Jeudi 16 mai


Salade coleslaw
Garniture bolognaise 
Pâtes 
Fromage 
Tarte aux poires

Bon Appétit


Vendredi 17 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette
Calamars à la romaine
Haricots verts
Riz créole 
Fromage
Fruit de saison

Samedi 18 mai

Feuilleté
Rosbeef à l'échalote 
Salsifis au jus
Pommes boulangères
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 19 mai

Radis & beurre
Andouillette 
Tomate rôtie
Gnocchis au pesto
Fromage
Eclair chantilly à la pêche

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - www.etapeauvergne.fr
Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale

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.