

## 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](http://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 SO<sub>2</sub>), 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](http://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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.





## Menus du 20 mai 26 mai 2024

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

### Lundi 20 mai

Salade du chef  
Joue de porc à l'échalote  
Haricots verts  
Pâtes  
Fromage   
Semoule au lait

### Mardi 21 mai

Panier maraicher   
Cordon bleu   
Purée de Pdt et chou-fleur  
Fromage  
Fruit de saison

### Mercredi 22 mai



Pamplemousse  
Côte de porc    
Poêlée paysanne  
Fromage   
Compote pomme fruits tropicaux 

### Jeudi 23 mai

Rillette & cornichon  
Poulet rôti    
Garniture basquaise  
Riz   
Fromage  
Salade de fruits frais

# Bon Appétit



### Vendredi 24 mai

Melon  
Blanquette de poisson   
Fondue de poireaux  
Pommes noisette  
Fromage  
Clafoutis au lait 

### Samedi 25 mai

Salade de museau  
Tortellini au bœuf  
Epinards à l'ail  
Fromage   
Fruit de saison




### Dimanche 26 mai

Tomate – mozza – basilic  
Sauté de dinde tandoori    
Champignons en persillade  
Purée de pois cassés  
Fromage  
Mousse au citron

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local  Viandes d'origine française  Poissons issus de la pêche responsable  Produits issus de l'agriculture biologique 