ETAPE Auvergne

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

FR 43 258 303 UE

Menus du 06 janvier au 12 janvier 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 06 janvier

Rosette & beurre
Tortellini de bœuf
Garniture napolitaine
Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi 07 janvier

Samoussa de légumes
Poulet à l'italienne
Carottes persillées
Boulgour
Fromage
Flan nappé caramel

Mercredi 08 janvier

Salade d'endives
Sauté de porc à la provençale
Haricots beurre
Flageolets
Fromage
Galette des rois

Jeudi 09 janvier

Pamplemousse
Saucisse
Navets
Lentilles au jus
Fromage fondu
Fruit de saison

Bon Appétit

Vendredi 10 janvier

Feuilleté au Comté
Colin
Choucroute de la mer
Pommes vapeur
Fromage
Fruit de saison

Samedi 11 janvier

Pâté de tête
Pot au feu
Petits légumes
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 12 janvier

Œuf mayonnaise
Jambon braisé
Choux de Bruxelles
Pommes dauphine
Fromage
Forêt noire

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 SO_2), lupin, mollusques.

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

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

FR 43 258 303 UE

Menus du 13 janvier au 19 janvier 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 13 janvier

Crêpe
Veau marengo
Chou-fleur persillé
Riz créole
Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi 14 janvier

Macédoine de légumes
Cordon bleu de dinde
Brocolis vapeur
Purée de pommes de terre
Fromage
Fruit de saison

Mercredi 15 janvier

Salade – maïs - croutons
Potatoes burger
Haricots vert
Fromage à tartiner
Tarte à la poire

Jeudi 16 janvier

Salade du chef
Rôti de dinde
Petits pois - carottes
Fromage
Crème dessert vanille

Bon Appétit

Vendredi 17 janvier

Boulgour-lentilles corail & cranberries
Paupiette du pêcheur
Poêlée campagnarde
Fromage
Compote pomme – tropical

Samedi 18 janvier

Terrine de poisson
Tripes à la tomate
Pommes vapeur
Fromage
Flan praliné

Dimanche 19 janvier

Ballotine de dinde forestière
Rosbeef sauce au bleu
Salsifis
Flageolets
Fromage
Baba aux fruits

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 SO_2), lupin, mollusques.

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

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

FR 43 258 303 UE

Menus du 20 janvier au 26 janvier 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 20 janvier

Friand au fromage
Boulettes volaille kefta
Légumes couscous
Semoule
Fromage
Fruit de saison

Mardi 21 janvier

Salade d'endives
Tomate farcie
Riz créole
Yaourt framboise / abricot
Gâteau marbré

Mercredi 22 janvier

Roulade aux olives
Rôti de porc
Champignons en persillade
Pennes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 23 janvier

Feuilleté de la mer
Blanquette de dinde
Printanière de légumes
Fromage
Fruit de saison

Bon Appétit

Vendredi 24 janvier

Pâté de campagne
Calamars à la romaine
Perles de blé aux légumes
Fromage à tartiner
Pêche au sirop

Samedi 25 janvier

Betteraves en vinaigrette
Petit salé
Navets
Lentilles
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 26 janvier

Tourte au riesling
Boudin noir aux pommes
Rostï
Fromage
Pompe aux fruits rouges

Photos non contractuelles

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 SO_2), lupin, mollusques.

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