

Menus du 07 avril au 13 avril 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 07 avril

Radis & beurre
Carbonnade de bœuf
Haricots verts
Pennes
Fromage
Mousse au chocolat



Mardi 08 avril

Surimi mayonnaise
Blanquette de dinde
Carottes à la crème
Perli'blé
Fromage à tartiner
Fruit de saison



Mercredi 09 avril

Céleri rémoulade
Côte de porc sce charcutière
Poêlée rustique
Fromage
Tarte normande



Jeudi 10 avril

Salade verte
Garniture choucroute
Choucroute
Pommes vapeur
Fromage
Liégeois pomme – mangue - passion



Bon Appétit

Vendredi 11 avril

Pizza
Colin curry - coco
Chou-fleur vapeur
Potatoes
Fromage
Fruit de saison



Samedi 12 avril

Terrine « marché de Provence »
Lapin à la moutarde
Haricots beurre
Flageolets
Fromage
Fruit de saison



Dimanche 13 avril

Salade de museau
Sèches à la catalane
Pommes grenailles
Fromage
Pompe aux pommes



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 14 avril au 20 avril 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 14 avril

Crêpe aux champignons
Tortellini de bœuf 
Garniture napolitaine
Yaourt nature 
Fruit de saison

Mardi 15 avril

Carottes râpées 
Rôti de porc 
Petits pois & carottes
Fromage
Gâteau aux pépites de chocolat

Mercredi 16 avril

Clafoutis chèvre tomate basilic
Tomate farcie 
Riz pilaf 
Fromage 
Fruit de saison

Jeudi 17 avril

Pâté de foie 
Sauté de dinde cajun  
Brocolis vapeur
Perli'blé 
Fromage  
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 18 avril

Terrine aux 3 poissons
Quenelles de la mer
Champignons en persillade
Pommes vapeur
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 19 avril

Salami & beurre 
Poulet rôti  
Paëlla
Faisselle
Fruit de saison

Dimanche 20 avril

Feuilleté d'escargots
Navarin d'agneau 
Poêlée de légumes verts
Pommes forestine
Fromage
Entremet chocolat praliné de Pâques

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 21 avril au 27 avril 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 21 avril

Ballotine de dinde forestière
Veau marengo
Tomate rôtie
Tagliatelles
Fromage
Fruit de saison

Mardi 22 avril

Salade verte - cubes emmental
Bœuf bourguignon
Haricots beurre
Frites
Fromage
Compote pomme – fraise

Mercredi 23 avril

Feuilleté « hot dog »
Escalope viennoise
Purée Pdt & patate douce
Fromage à tartiner
Fruit de saison

Jeudi 24 avril

Salade coleslaw
Boulettes de volaille
Légumes piperade
Semoule
Fromage
Flan nappé caramel

Bon Appétit

Vendredi 25 avril

Rosette & beurre
Colin poché au citron
Fondue de poireaux
Riz créole
Yaourt nature
Fruit de saison

Samedi 26 avril

Œuf mayonnaise
Rosbeef sce vin rouge
Poêlée rustique
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 27 avril

Salade d'endives
Joues de porc aux pruneaux
Navets sautés
Pommes boulangères
Fromage
Pêcher

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 28 avril au 04 mai 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 28 avril

Radis & beurre
Rôti de dinde tandoori
Brocolis vapeur
Pennes
Fromage
Liégeois au chocolat



Mardi 29 avril

Salade de lentilles aux légumes
Mijoté de bœuf à la provençale
Carottes à la crème
Fromage
Fruit de saison



Mercredi 30 avril

Quiche lorraine
Moussaka
Riz créole
Fromage
Fraises au sucre



Jeudi 01 mai

Mousseron de canard
Rôti de porc
Salsifis
Flageolets
Fromage
Semoule au caramel



Bon Appétit

Vendredi 02 mai

Terrine de légumes
Parmentier de poisson
Salade verte
Fromage
Tarte pêche - abricot



Samedi 03 mai

Feuilleté
Omelette aux Pdt
Ratatouille
Fromage blanc
Fruit de saison

Dimanche 04 mai

Terrine de saumon fumé & citron
Cuisse de poulet
Poêlée de légumes verts
Pommes grenailles en persillade
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 05 mai au 11 mai 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 05 mai

Céleri rémoulade
Sauté de veau aux olives
Haricots beurre
Flageolets
Fromage 
Mousse au citron



Mardi 06 mai

Surimi mayonnaise 
Œuf béchamel
Chou-fleur vapeur
Semoule
Fromage
Crème dessert chocolat 

Mercredi 07 mai

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

Jeudi 08 mai

Rillettes 
Jambon fumé au Porto 
Choux de Bruxelles - lardons 
Farfalles
Yaourt nature
Gâteau basque

Bon Appétit

Vendredi 09 mai

Salade de tomates
Filet de hoki pané 
Epinards à la crème
Pommes vapeur
Fromage  
Fromage blanc miel

Samedi 10 mai

Artichaut et palmier vinaigrette
Saucisse  
Navets sautés
Lentilles
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 11 mai

Tourte au riesling 
Carbonnade de bœuf  
Poêlée campagnarde
Fromage
Tarte 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 12 mai au 18 mai 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 12 mai

Rosette & beurre 
Rôti de porc 
Petits pois & carottes
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 13 mai

Macédoine de légumes
Poulet rôti à l'italienne 
Courgettes sautées
Boulgour 
Fromage 
Beignet

Mercredi 14 mai

Melon
Sauté de veau à la tomate 
Champignons en persillade
Frites
Brassé nature 
Fraises au sucre

Jeudi 15 mai

Salade coleslaw
Garniture bolognaise 
Coudes rayés
Fromage 
Fruit de saison 

Bon Appétit

Vendredi 16 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette
Calamar à la romaine 
Haricots verts
Riz 
Fromage 
Liégeois au chocolat

Samedi 17 mai

Feuilleté
Rosbeef sce bleu d'Auvergne 
Salsifis
Pommes boulangères
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 18 mai

Radis & beurre
Andouillette à la moutarde 
Haricots plats
Gnocchis au pesto
Fromage
Eclair pêche – 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 19 mai au 25 mai 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 19 mai

Salade de crudités du chef
Joues de porc confites
Haricots verts
Coquillettes
Fromage
Semoule au caramel

Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage
Cordon bleu
Purée Pdt & chou-fleur
Yaourt nature
Pastèque

Mercredi 21 mai

Concombre yaourt & fines herbes
Côte de porc sce charcutière
Poêlée paysanne
Fromage
Compote pomme – fraise

Jeudi 22 mai

Rillettes & cornichons
Poulet rôti
Garniture basquaise
Riz pilaf
Fromage à tartiner
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 23 mai

Melon
Blanquette de poisson
Fondue de poireaux
Pommes noisette
Fromage
Crème dessert vanille

Samedi 24 mai

Salade de museau
Tortellini de bœuf
Epinards au beurre
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 25 mai

Tomate - basilic
Emincé de volaille tandoori
Champignons en persillade
Purée de pois cassés
Faisselle
Baba au rhum

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.