

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

Artichaud 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
Boullgour 
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.