

Menus du 09 juin au 15 juin 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 09 juin

Salade de concombres
Cordon bleu
Tomate rôtie
Pâtes
Fromage
Liégeois au café

Mardi 10 juin

Crêpe aux champignons
Rôti de porc au jus
Printanière de légumes
Fromage
Fruit de saison

Mercredi 11 juin

Melon
Veau marengo
Courgettes en persillade
Riz créole
Fromage
Gâteau au chocolat

Jeudi 12 juin

Ballotine de dinde forestière
Bœuf bourguignon
Salsifis
Semoule
Yaourt au citron
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 13 juin

Radis & beurre
Filet d'églefin & citron
Epinards
Pommes vapeur
Fromage
Crème dessert chocolat

Samedi 14 juin

Terrine « marché de Provence »
Andouillette à la moutarde
Haricots beurre
Pommes paillason
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 15 juin

Salade de chou rouge
Pavé de saumon à l'oseille
Fondue de poireaux
Lentilles
Fromage
Tarte normande

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 16 juin au 22 juin 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 16 juin

Pâté en croûte 
Tomate farcie 
Riz
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 17 juin

Salade de crudités
Sauté de porc cajun 
Navets primeurs
Pommes noisette
Fromage 
Flan nappé caramel 

Mercredi 18 juin

Salade de lentilles aux légumes
Rosbeef sce échalote 
Poêlée de légumes verts
Fromage
Clafoutis au lait 

Jeudi 19 juin

Terrine de poisson
Poulet rôti 
Haricots verts
Farfalles 
Fromage 
Fruit de saison

Bon Appétit

Vendredi 20 juin

Melon
Dos de colin au beurre blanc 
Carottes persillées
Boulgour
Fromage 
Compote pomme – fraise 

Samedi 21 juin

Pizza reine 
Omelette aux Pdt
Légumes piperade
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 22 juin

Concombre en vinaigrette
Brochette de volaille 
Brocolis vapeur
Gnocchis au pesto
Fromage
Baba au Grand Marnier

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 23 juin au 27 juin 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 23 juin

Betteraves en vinaigrette
Rôti de porc 
Courgettes en persillade
Flageolets
Fromage
Mousse au chocolat 

Mardi 24 juin

Radis & beurre
Garniture bolognaise 
Pennes
Yaourt framboise 
Roulé à la confiture

Mercredi 25 juin

Salade façon niçoise
Jambon sauce Madère 
Carottes  à la crème
Fromage 
Tarte à la pêche

Jeudi 26 juin

Terrine de légumes
Blanquette de dinde 
Champignons persillés
Petits pois
Fromage 
Pastèque

Bon Appétit

Vendredi 27 juin

Salami 
Brandade de poisson 
Salade verte 
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 28 juin

Mortadelle 
Paupiette de lapin 
Aubergine à la tomate
Riz créole
Fromage 
Fruit de saison

Dimanche 29 juin

Croustade escargots & champignons
Joue de porc au cidre 
Haricots beurre
Pommes forestine
Yaourt nature
Tartelette aux fraises

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.