

Menus du 23 juin au 29 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.

Menus du 30 juin au 06 juillet 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 30 juin

Surimi mayonnaise 
Sauté de porc à la provençale  
Poêlée de légumes verts
Boulgour
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 01 juillet

Salade coleslaw
Omelette épinards ricotta 
Purée de Pdt
Fromage  
Compote pomme framboise  

Mercredi 02 juillet

Macédoine de légumes
Boulettes de bœuf sce tomate 
Spaghettis
Fromage blanc 
Salade de fruits frais

Jeudi 03 juillet

Melon
Saucisse  
Carottes vapeur
Lentilles
Fromage
Clafoutis multfruit au lait 

Bon Appétit

Vendredi 04 juillet

Feuilleté poulet – poireau
Poisson curry - coco 
Ratatouille
Riz créole 
Fromage  
Fruit de saison

Samedi 05 juillet

Mousseron de canard 
Paupiette du pêcheur
Brocolis en persillade
Pommes dauphine
Yaourt nature
Fruit de saison

Dimanche 06 juillet

Terrine de poisson
Sauté de dinde  
Haricots verts
Pâtes
Fromage
Eclair au citron

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 07 juillet au 13 juillet 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 07 juillet

Rosette & beurre 
Escalope de dinde viennoise 
Chou-fleur béchamel
Pommes rissolées
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 08 juillet

Salade de crudités
Rôti de dinde tandoori 
Champignons en persillade
Petits pois
Yaourt nature 
Tarte à la pêche

Mercredi 09 juillet

Œuf mayonnaise 
Garniture bolognaise 
Salade verte
Pennes 
Fromage  
Fruit de saison

Jeudi 10 juillet

Quiche à la volaille 
Bœuf au paprika  
Carottes persillées
Semoule aux épices
Fromage 
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 11 juillet

Salade tomate - mozza
Poisson pané 
Blé aux légumes
Fromage 
Fruit de saison 

Samedi 12 juillet

Melon
Hachis Parmentier 
Haricots verts
Fromage
Compote de pommes

Dimanche 13 juillet

Artichaut et palmier en vinaigrette
Paupiette de poisson
Légumes piperade
Riz pilaf
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.