ETAPE Auvergne

2 Route de Chaumont – 43360 VERGONGHEON
Siret : 507 539 260 00012

FR
43.258.303
UE

Menus Semaine 32

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 04 août

Pâté de campagne
Sauté de dinde aux olives
Pommes noisette
Fromage
Fruit de saison

Mardi 05 août

Pizza aux 3 fromages
Haché d'agneau
Flageolets
Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 06 août

Salade de chou-fleur
Rôti de porc à l'estragon
Blé aux légumes
Fromage blanc
Madeleine

Jeudi 07 août

Mortadelle
Garniture bolognaise
Pennes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 08 août

Taboulé oriental
Filet de colin sce Aurore
Fondue de poireaux
Fromage à tartiner
Tarte aux abricots

Produit local | Viandes d'origine française | Menu végétarien | Produit issu de l'agriculture biologique | Poissons issus de la pêche durable | Viande origine EU | Haute Valeur Environnementale

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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.

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

2 Route de Chaumont – 43360 VERGONGHEON
Siret : 507 539 260 00012

FR
43.258.303
UE

Menus Semaine 33

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 11 août

Feuilleté poulet – poireaux
Garniture carbonara
Spaghettis
Yaourt à boire
Fruit de saison

Mardi 12 août

Rosette & beurre
Bœuf bourguignon
Pommes noisette
Fromage fondu
Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 13 août

Betteraves en vinaigrette
Escalope de dinde de viennoise
Gnocchis au pesto
Yaourt nature
Compote de pommes

Jeudi 14 août

Crêpe au fromage
Poulet rôti au jus
Risoni
Fromage
Salade de fruits frais

Produit local | Viandes d'origine française | Menu végétarien | Produit issu de l'agriculture biologique | Poissons issus de la pêche durable | Viande origine EU | Haute Valeur Environnementale

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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.

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

2 Route de Chaumont – 43360 VERGONGHEON
Siret : 507 539 260 00012

FR
43.258.303
UE

Menus Semaine 34

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 18 août

Surimi mayonnaise
Rôti de porc
Coquillettes
Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi 19 août

Concombre à la grecque
Saucisse au jus
Boulgour
Fromage
Crème dessert vanille

Bon Appétit

Mercredi 20 août

Salade verte & croutons
Tortellinis de bœuf
Tomate rôtie
Fromage à tartiner
Mousse au chocolat

Jeudi 21 août

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde
Pommes vapeur
Yaourt framboise / abricot
Tarte aux poires

Vendredi 22 août

Feuilleté Hot Dog
Filet de grenadier bleu pané
Riz pilaf
Fromage
Fruit de saison

Produit local | Viandes d'origine française | Menu végétarien | Produit issu de l'agriculture biologique | Poissons issus de la pêche durable | Viande origine EU | Haute Valeur Environnementale

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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.

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

2 Route de Chaumont – 43360 VERGONGHEON
Siret : 507 539 260 00012

FR
43.258.303
UE

Menus Semaine 35

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 25 août

Terrine de légumes
Joue de porc à l'échalotte
Petits pois & carottes
Fromage
Fruit de saison

Mardi 26 août

Céleri rémoulade
Boulettes de bœuf
Perli'blé
Fromage
Tarte aux pêches

Bon Appétit

Mercredi 27 août

Taboulé
Saucisse à l'estragon
Purée Pdt & chou-fleur
Yaourt nature
Fruit de saison

Jeudi 28 août

Tomate – mozza - pesto
Poulet à l'espagnole
Pennes
Compote de pommes

Vendredi 29 août

Crêpe jambon fromage
Brande de poisson
Salade verte
Mousse au citron

Produit local	Viandes d'origine française	Menu végétarien	Produit issu de l'agriculture biologique	Poissons issus de la pêche durable	Viande origine EU	Haute Valeur Environnementale

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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.

Photos non contractuelles

ETAPE Auvergne

2 Route de Chaumont – 43360 VERGONGHEON
Siret : 507 539 260 00012

FR
43.258.303
UE

Menus Semaine 36

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 01 septembre

Melon
Potatoes burger
Haricots verts en persillade
Fromage fondu
Mousse au chocolat

Mardi 02 septembre

Carottes râpées
Poulet
Riz créole
Clafoutis à l'abricot

Mardi 02 septembre

Carottes râpées
Crousti' fromage
Riz créole
Clafoutis à l'abricot

Bon Appétit

Mercredi 03 septembre

Rillette & cornichon
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Yaourt aromatisé
Cookie

Jeudi 04 septembre

Roulade de dinde aux olives
Rôti de porc à la sauge
Frites
Fromage
Fruit de saison

Vendredi 05 septembre

Salade tomate – basilic
Filet de colin curry - coco
Boulgour
Ile flottante

Produit local	Viandes d'origine française	Menu végétarien	Produit issu de l'agriculture biologique	Poissons issus de la pêche durable	Viande origine EU	Haute Valeur Environnementale

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

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.

Photos non contractuelles