

Menus du 04 août au 10 août 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 04 août

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

Mardi 05 août

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

Mercredi 06 août

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

Jeudi 07 août

Mortadelle 
Garniture bolognaise 
Pennes 
Salade verte 
Fromage 
Fruit de saison

Bon Appétit

Vendredi 08 août

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

Samedi 09 août

Salade de tomate au pesto-basilic
Paupiette de veau 
Salsifis au jus
Pommes vapeur
Fromage
Liégeois au café

Dimanche 10 août

Terrine « Marché de Provence »
Côte de porc façon vigneronne  
Petits pois & carottes
Yaourt nature
Gâteau basque

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 11 août au 17 août 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 11 août

Feuilleté poulet - poireaux 
Garniture carbonara 
Spaghettis
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 12 août

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

Mercredi 13 août

Betterave en vinaigrette
Escalope de dinde de viennoise 
Haricots verts
Gnocchis au pesto
Yaourt nature 
Compote de pommes

Jeudi 14 août

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

Bon Appétit

Vendredi 15 août

Mousseron de canard 
Parmentier de poisson 
Salade verte 
Fromage 
Fruit de saison

Samedi 16 août

Salade de choux rouge & lardons 
Boulettes agneau 
Légumes couscous
Semoule
Fromage 
Ile flottante

Dimanche 17 août

Ballotine de dinde forestière 
Tomates farcies 
Riz créole
Fromage
Tarte coco

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.

Produit local



Viande d'origine française



Poisson issus de la pêche responsable



Produit issus de l'agriculture biologique



Viande origine UE



Haute Valeur Environnementale



Menus du 18 août au 24 août 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 18 août

Surimi mayonnaise 
Rôti de porc 
Ratatouille
Coquillettes 
Yaourt nature
Fruit de saison

Mardi 19 août

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

Mercredi 20 août

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

Jeudi 21 août

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

Bon Appétit

Vendredi 22 août

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

Samedi 23 août

Carottes râpées
Jambon fumé au porto 
Poêlée de légumes rustiques
Fromage
Compote de pommes

Dimanche 24 août

Salade de museau 
Rosbeef sauce au poivre 
Chou-fleur en fleurettes
Pommes dauphine
Fromage
Forêt noire

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 25 août au 31 août 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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 
Courgettes en persillade
Perli'blé 
Fromage 
Tarte aux pêches

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  
Champignons sautés
Pennes 
Fromage
Compote de pommes

Bon Appétit

Vendredi 29 août

Crêpe jambon fromage 
Brandade de poisson 
Salade verte 
Fromage 
Mousse au citron

Samedi 30 août

Terrine de saumon fumé
Sauté de dinde tandoori  
Brocolis vapeur
Riz pilaf
Faisselle
Fruit de saison

Dimanche 31 août

Salade de chou rouge & lardons 
Escalope de porc  
Haricots plats à la tomate
Fromage 
Tartelette aux myrtilles

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.

Produit local



Viande d'origine française



Poisson issus de la pêche responsable



Produit issus de l'agriculture biologique



Viande origine UE



Haute Valeur Environnementale



Menus du 01 septembre au 07 septembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 01 septembre

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

Mardi 02 septembre

Carottes râpées
Poulet
Tomate rôtie
Riz créole
Fromage
Clafoutis à l'abricot

Mercredi 03 septembre

Rillettes & cornichon
Lasagnes bolognaise
Salade verte
Fromage
Yaourt aromatisé
Cookie

Jeudi 04 septembre

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

Bon Appétit

Vendredi 05 septembre

Salade tomate – basilic
Filet de colin curry - coco
Ratatouille
Boullgour
Fromage
Ile flottante

Samedi 06 septembre

Tourte au Riesling
Veau marengo
Légumes verts
Pommes forestine
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 07 septembre

Salade Marco Polo
Paupiette de bœuf
Brocolis vapeur
Flageolets
Fromage
Tarte aux poires

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.

