

Menus du 08 septembre au 14 septembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 08 septembre

Pâté de campagne 
 Blanquette de dinde 
 Champignons en persillade
 Coquillettes 
 Yaourt nature
 Fruit de saison

Mardi 09 septembre

Pizza aux 3 fromages
 Tortilla de pommes de terre
 Salade verte 
 Fromage
 Fromage blanc 
 Au miel de nos ruches 

Mercredi 10 septembre

Pastèque
 Sauté de veau aux olives 
 Blé aux légumes
 Fromage 
 Compote pomme – abricot 

Jeudi 11 septembre

Salade de crudités
 Boules agneau au curry 
 Carottes persillées
 Purée de Pdt
 Fromage
 Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Vendredi 12 septembre

Crêpe au fromage
 Poisson à la bordelaise 
 Gratin de chou-fleur
 Riz créole
 Fromage 
 Fruit de saison 

Samedi 13 septembre

Tresse de volaille 
 Aubergine farcie 
 Pommes rissolées
 Fromage 
 Fruit de saison

Dimanche 14 septembre

Salade de lentilles & lardons 
 Cuisse de poulet 
 Poêlée méridionale
 Fromage
 Eclair au café

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 15 septembre au 21 septembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 15 septembre

Feuilleté du pêcheur
Colombo de porc 
Courgettes en persillade
Semoule 
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 16 septembre

Surimi mayonnaise 
Tortellinis de bœuf 
Garniture napolitaine
Fromage 
Fruit de saison 

Mercredi 17 septembre

Salade coleslaw 
Saucisse au jus 
Navets sautés
Lentilles
Yaourt nature
Tarte aux pommes

Jeudi 18 septembre

Terrine de saumon
Escalope de dinde viennoise 
Riz aux légumes
Fromage 
Beignet

Bon Appétit

Vendredi 19 septembre

Melon 
Blanquette de poisson 
Pommes vapeur
Fromage 
Creme dessert vanille 

Samedi 20 septembre

Mortadelle 
Langue de bœuf au Madère 
Petits légumes
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 21 septembre

Salade de crudités
Filet d'églefin sur lit de poireaux 
Gnocchis à la tomate
Fromage
Pompe aux pommes et pruneaux

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 22 septembre au 28 septembre 2025

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

VIVA MEXICO

Salade mexicaine
Chili con carne
Riz
Fromage fondu
Ananas aux épices

Mardi 23 septembre

Carottes râpées
Cordon bleu
Ratatouille
Purée de Pdt
Fromage
Compote pomme-fraise

Mercredi 24 septembre

Pâté de foie
Poulet au jus
Haricots plats
Potatoes
Fromage
Fruit de saison

Jeudi 25 septembre

Crêpes aux champignons
Roti de porc à la moutarde
Brocolis vapeur
Farfalles
Yaourt aromatisé
Salade de fruits frais

Bon Appétit

Vendredi 26 septembre

Betteraves en vinaigrette
Colin meunière
Poêlée rustique de légumes
Fromage
Riz au lait

Samedi 27 septembre

Rillettes
Omelette aux Pdt
Tomate à la provençale
Fromage
Fruit de saison

Dimanche 28 septembre

Salade de tomates au basilic
Paupiette de veau à l'estragon
Courgettes en persillade
Cocos blancs
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. ★ Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Produit local

Viande d'origine française

Poisson issus de la pêche responsable

Produit issus de l'agriculture biologique

Viande origine UE

Haute Valeur Environnementale

