

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
06/05/2024

Mardi
07/05/2024

Jeudi
09/05/2024

Vendredi
10/05/2024

E N T R É E S

Radis au beurre
Lait

S A L A D E S

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

SAUCE BOLOGNAISE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

G A R N I T U R E S

Boulgour
Gluten

Farfalle
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Camembert
Lait

Edam
Lait

D E S S E R T S

Liégeois au chocolat
Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
13/05/2024

Mardi
14/05/2024

Jeudi
16/05/2024

Vendredi
17/05/2024

ENTRÉES

Tomates BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Tartine au thon et à la ciboulette
Poissons, Gluten, Lait

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

SALADES

Pâtes au curry en salade
Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites

PLATS

Boulettes de boeuf et volaille façon
catalane
Gluten, Soja

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz, korma végétarien brunoise
provençale et petit pois
Lait, Moutarde, Sulfites

Fricassée colin d'Alaska PMD
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Courgettes BIO braisés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes BIO au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Semoule BIO
Gluten, Lait

Lentilles vertes BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt natures sucré Bio
Lait

Brie
Lait

Saint paulin
Lait

Montcadi croute noire
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz au lait
Lait

Gâteau au chocolat et haricots rouges
mexicain
Oeufs, Soja

Compote pommes et fraises allégée en
sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
20/05/2024

Mardi
21/05/2024

Jeudi
23/05/2024

Vendredi
24/05/2024

ENTRÉES

Radis, carottes, concombres et sauce au
guacamole et fromage blanc

Lait

Carottes râpées, vinaigrette curry, miel
et gingembre

Moutarde, Sulfités

SALADES

Salade asiatique (carotte, haricot mungo
et poivron)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Haché au veau au cheddar

Lait, Soja

Colombo de porc

Gluten, Moutarde

Chili sin carne

Oeufs, Lait

GARNITURES

Mélange 5 céréales

Gluten, Soja

Julienne de légumes aux épices
colombo

Céleri, Moutarde

Petits pois à l'étuvé

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche

Lait

Buchette lait de mélange

Lait

Saint paulin

Lait

DESSERTS

Yaourt brassé aux fruits mixés

Lait

Cake noix de coco et pépites de
chocolat

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
27/05/2024

Mardi
28/05/2024

Jeudi
30/05/2024

Vendredi
31/05/2024

ENTRÉES

Concombre vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Oeufs dur mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de pâtes aux poivrons, olives et
origan
Gluten, Moutarde, Sulfites

Salade de petits pois fèves et fromage
de brebis à la menthe
Lait

SALADES

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Aiguillette de poulet sauce pesto
crémeux
Oeufs, Fruits à coque, Lait

Boulettes au mouton et boeuf sauce
printanière
Gluten, Soja

Beignets de calamars et quartier de
citron
Gluten, Mollusques

Merlu PMD sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

GARNITURES

Flageolets
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes BIO goût paprika
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Printanière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz BIO pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Mimolette
Lait

Saint nectaire AOP
Lait

Brie
Lait

Yaourt natures sucré Bio
Lait

DESSERTS

Fromage blanc chantilly, meringue et
coulis de fruits rouges
Lait

Ile flottante
Oeufs, Lait

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Muffin aux pépites de chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
03/06/2024

Mardi
04/06/2024

Jeudi
06/06/2024

Vendredi
07/06/2024

ENTRÉES

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartine de tapenade, tomate et basilic
Poissons, Gluten

Betteraves vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Paëlla au poulet
Poissons, Gluten, Lait, Mollusques

SAUCE CARBONARA
Gluten, Lait

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

Tajine marocain aux pois chiches et semoule
Gluten, Fruits à coque, Moutarde

GARNITURES

Penne rigate BIO
Gluten

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten, Lait

Pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Tomme grise
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Brie
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets flan saveur vanille
Lait

Fondant aux haricots rouges et framboise
Oeufs, Lait

Yaourt brassé aux fruits mixés
Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
10/06/2024

Mardi
11/06/2024

Jeudi
13/06/2024

Vendredi
14/06/2024

ENTRÉES

Tomates BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Concombre BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carotte crème au guacamole
Lait, Sulfites

SALADES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Daube de boeuf à la Provençale
Gluten

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Haché au poulet au jus
Gluten, Soja

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Poissons, Gluten

GARNITURES

Cordiale de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Fondue de poireau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Gouda
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

Coulommiers
Lait

DESSERTS

Compote pommes et fraises allégée en
sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert à la vanille
Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe sucré
Oeufs, Gluten, Lait

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
17/06/2024

Mardi
18/06/2024

Jeudi
20/06/2024

Vendredi
21/06/2024

ENTRÉES

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Melon
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Céréales betteraves et ciboulette
Gluten, Soja

PLATS

Aiguillette de poulet sauce citron
Gluten

SAUCE BOLOGNAISE
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Steak haché de boeuf sauce brune
Gluten

Samoussas de légumes et sauce
fromage blanc aux fines herbes
Gluten, Lait, Soja

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate BIO
Gluten

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten, Lait

Purée de pomme de terre
Lait

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Yaourt natures sucré Bio
Lait

Camembert
Lait

Edam
Lait

Cantal AOP
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert à la vanille
Gluten, Lait

Gateau aux haricots blancs et abricots
Oeufs, Gluten

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Mai Juin 2024 St Melaine

Lundi
24/06/2024

Mardi
25/06/2024

Jeudi
27/06/2024

Vendredi
28/06/2024

ENTRÉES

Melon vert

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Melon

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

SALADES

Concombre rondelles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes rapées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Boulettes de boeuf et volaille sauce tomate
Gluten, Soja

Beignets de calamars sauce tartare
Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Sulfites

Boeuf façon Lomo Saltado
Gluten, Sésame

Dés colin d'Alaska PMD sauce aux légumes d'été
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Boullgour au coulis de tomate
Gluten

Printanière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin
Lait

Emmental
Lait

Brie
Lait

Mimolette
Lait

DESSERTS

Muffin aux pépites de chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Entremets flan saveur vanille
Lait

Compote pommes et fraises allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la framboise DCG
Oeufs, Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.