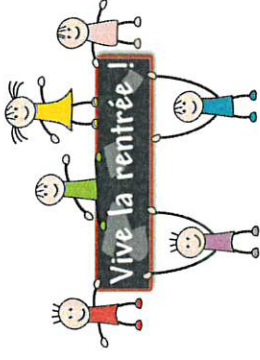


MENU



Mois : Septembre 2025

(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)

Origine des viandes : France

Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)

Dates

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du Lundi 1er au
Vendredi 05 Septembre
2025

Du lundi 08 au
Vendredi 12 Septembre
2025

Du lundi 15 au
Vendredi 19 Septembre
2025

Du lundi 22 au
Vendredi 26 Septembre
2025

- Carotte **HVE** râpées ⁽¹⁰⁾
- Cordon bleu de dinde ^(1,3,7)
- Cordon bleu **Vegetal**
- Pomme de terre rissolées
- Haricots vert **BIO**
- Fruit **LOCAL**

- Salade de tomates **LOCAL** au pesto
- Falafels
- Semoule de couscous ⁽¹⁾
- Ratatouille de légumes **LOCAUX** de saison
- Fruit

- Salade composée ⁽¹⁵⁾
- Omelette ciboullette ^(3,7)
- Pomme de terre sautées
- Champignons **BIO** persillés
- Fruit **LOCAL**

- Velouté de courge de nice **LOCAL** ⁽⁷⁾
- Gratin de choux fleur ⁽⁷⁾
- Pomme de terre
- Steak haché de bœuf **LR**
- Fruit **VEGETAL**

- Concombre **BIO** sauce fromage blanc ⁽⁷⁾
- Tagliatelle ^(1,3)
- Sauce bolognaise ⁽¹²⁾
- Emmental **BIO** rapé ⁽⁷⁾
- Fruit **LOCAL**

- Rosette ⁽⁷⁾
- Cuisse de poulet **B C** Roti
- Steak végétal
- Haricots verts **BIO**
- Quinoa ⁽¹⁾
- Creme dessert Chocolat ⁽⁷⁾

- Nachos, guacamole & creme ⁽⁷⁾
- Pilon de poulet **LR**
- Emincé végétal
- Paella **MSC** ⁽¹⁵⁾
- Haricots vert / petits pois **BIO**
- Churros ⁽¹⁵⁾

- Taboulé **BIO** citronné & légumes
- Chili Vegetal
- Haricots rouge, Poivron & Maïs
- Riz **IGP**
- Smoothie ⁽⁷⁾ **LOCAL**

- Terrine de Campagne
- Poêlée de légumes **LOCAUX** de saison
- Sauté de dinde **LR** a la crème ⁽⁷⁾
- Emincé végétal crème végétale
- Riz **IGP**
- Fromage blanc & sucre ⁽⁷⁾

- Oeuf dur Mayonnaise ⁽⁷⁾
- Steak haché de bœuf **LR**
- Egrainé végétal
- Potatoes
- Salade verte
- Fruit **LOCAL**

- Betterave vinaigrette ⁽¹⁰⁾
- Tagliatelle ^(1,3)
- Sauce bolognaise ⁽¹²⁾
- Sauce bolognaise végétal
- Emmental **BIO** rapé ⁽⁷⁾
- Compote

- feuilleté Jambon fromage ⁽¹⁵⁾
- Papillote de poisson **MSC** du jour sauce crème citronnée ⁽¹⁵⁾
- Papillote miné végétal
- Boulgour
- Courgette **LOCAL** sautées
- Flan ^(3,7)

- Macédoine de légumes ^(3,7)
- Gratin de pomme de terre & brocolis **BIO** ^(3,7)
- Emincé végétal
- Brownies ^(1,3,7)

- Salade de lentilles ⁽¹⁰⁾
- Nugget's de Colin **MSC** ⁽¹⁵⁾
- Nugget's végétal
- Epinard **BIO** à la crème ⁽⁷⁾
- Riz **IGP**
- Fruit **LOCAL**

- Piémontaise au jambon ^(3,7,10)
- Daube de joue de bœuf **LR** ⁽¹²⁾
- Daube émincé végétal
- Carottes **BIO**
- Pates ^(1,3)
- Salade de fruits **LOCAUX**

- paté en crouste ^(1,3,7)
- Beignets de calamari ^(1,3)
- Pané de chèvre
- Poêlée de légumes **LOCAUX**
- Petit Epeautre ⁽¹⁾
- Yaourt Pomme Cannelle **BIO** ⁽⁷⁾
- Pate ^(1,3)
- Fruit **LOCAL**

- Rillettes de Porc
- Boulgour **BIO**
- Poêlée de courgettes **LOCAL**
- Sauce aux deux saumons **MSC** ^(7,10)
- Pané végétal
- Yaourt nature ⁽⁷⁾

- Pizzas aux légumes **LOCAUX**
- Pizzas ^(1,7)
- Linguine ^(1,3)
- Sauce Carbonara ⁽⁷⁾
- Sauce crème végétal
- Parmesan ⁽⁷⁾
- Tiramisu ^(1,3,7)

- Salade de Maïs
- Panée végétal
- Salsifis persillé
- Quinoa ⁽¹⁾
- Tarte aux fruits **BIO** ⁽¹⁵⁾

Tableau de correspondance des Allergènes

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Gluten															
Céleri															
Moutarde															
Sésame															
Soja															
Lait															
Fruits à coque															

* : Menu Régime spécifique
Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire professionnelle, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660
CHAMPTIER
Entreprise La cuisine de Caro line
La gérante: BERNARD Caroline
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle

