



# Menu

Mois : Mai 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
<b>Du Lundi 05 au vendredi 9 Mai 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cervelas &amp; salade <b>BIO</b></li> <li>- * Paupiette de veau sauce champignons (1,7)</li> <li>- * PDT Eventail</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade de Lentilles <b>CE2</b> (10)</li> <li>- * Gratin de gnocchi &amp; épinard <b>BIO</b> (1,7)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> <li>- * Compote <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade composée</li> <li>- * Poêlée de PDT &amp; légumes <b>CE2</b></li> <li>- Steak haché <b>LR</b></li> <li>- Salade de fruits <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coeur de palmier &amp; Maïs <b>BIO</b></li> <li>- * Poisson du jour <b>MSC</b> sauce aux agrumes &amp; crème (4,7)</li> <li>- Riz <b>IGP</b></li> <li>- Crème au caramel (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Pêche au thon (4)</li> <li>- * Sauté de boeuf façon carbonnade flamande (15)</li> <li>- * Potatoes Fruit <b>BIO</b> Salé</li> </ul>
<b>Du Lundi 12 au 16 Mai 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine de légumes (3,10)</li> <li>- * Osso buco de Veau (1,7,12)</li> <li>- Pates <b>BIO</b> (1,3)</li> <li>- Petit suisse <b>BIO</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oignon rings (15)</li> <li>- Fish &amp; chips <b>MSC</b> (15)</li> <li>- Haricots tomate</li> <li>- * Carotte cake (15)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Feuilleté au fromage (1,3,7)</li> <li>- * Gratin de ravioles <b>IGP</b> sauce champignons (1,3,7)</li> <li>- Salade verte <b>BIO</b></li> <li>- Creme dessert (3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Carotte râpées <b>CE2</b></li> <li>- Tortellinis farcies légumes (1,3,7)</li> <li>- Sauce ciboulette (7)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Iceberg émincée &amp; tomates</li> <li>- * Sauté de dinde <b>LR</b> sauce chorizo (7)</li> <li>- Eibly (1)</li> <li>- Yaourt au coulis de fruits de saison <b>BIO</b> (7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 19 au vendredi 23 Mai 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coppa <b>IGP</b> (7)</li> <li>- * Sauté de sanglier (1,12)</li> <li>- Flageolet &amp; PDT</li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Taboulé aux légumes <b>BIO</b> (1,7)</li> <li>- * Sauté de veau <b>BLEU BLANC COEUR</b> provençale (1,12)</li> <li>- * Poêlée Grenaille &amp; brocolis <b>CE2</b></li> <li>- Tartelette chocolat (15)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Tartare de tomate</li> <li>- * Lasagne de boeuf <b>BIO</b> (1,3,7)</li> <li>- Salade composée</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw (10)</li> <li>- * Boulette de boeuf sauce tomate &amp; basilic (1,12)</li> <li>- Riz <b>IGP</b></li> <li>- Fruit <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade de concombres (7)</li> <li>- * Peche du jour <b>MSC</b> sauce aux légumes du soleil (4,7)</li> <li>- Petit épeautre (1)</li> <li>- Fromage blanc au sucre (7)</li> </ul>
<b>Du Lundi 26 au vendredi 30 Mai 2025</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crepes au fromage (1,3,7)</li> <li>- Semoule (1)</li> <li>- * Ratatouille <b>BIO</b></li> <li>- Fromage <b>AOP</b> (7)</li> <li>- Confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * Pizza (1,7)</li> <li>- Omelette ciboulette (3,7)</li> <li>- Haricots vert vapeur <b>CE2</b></li> <li>- Tarte aux fruits <b>BIO</b> (1,3,7,8)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Céleri fromage blanc (7)</li> <li>- * Pêche du jour <b>MSC</b> sauce pesto &amp; courgette <b>CE2</b> (3,5,8)</li> <li>- Boulgour (1)</li> <li>- * Salade de fruits <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- * salade de Maïs &amp; poivron</li> <li>- * Polenta (1)</li> <li>- * Sauté de poulet <b>LR</b> sauce curry &amp; légumes <b>BIO</b> (7)</li> <li>- Banane <b>BIO</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paté en croute (15)</li> <li>- * Sauce aux deux saumon <b>MSC</b> (4,7,10)</li> <li>- Penne <b>BIO</b> (1,3)</li> <li>- Compote <b>BIO</b></li> </ul>

Tableau de correspondance des Allergènes  
 Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |   |  |                |    |  |                               |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 |  | Gluten         | 9  |  | Céleri                        |
| 2 |  | Crustacés      | 10 |  | Moutarde                      |
| 3 |  | Œufs           | 11 |  | Sésame                        |
| 4 |  | Poissons       | 12 |  | Sulfite                       |
| 5 |  | Arachide       | 13 |  | Lupin                         |
| 6 |  | Soja           | 14 |  | Mollusque                     |
| 7 |  | Lait           | 15 |  | Contient multiples allergènes |
| 8 |  | Fruits à coque |    |  |                               |



\* : Produits faits maison

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .

