



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

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.

