



# Menus Avril & Mai 2022

Semaine du 25 au 29 avril 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	AB	RUF	ICP	Regim Vegetarien	Origine viande			
Lundi									
Entrée	Carotte râpée vinaigrette								
Plat protidique	Steak végétal sauce tomate								
Garniture	Courgette béchamel								
Dessert	Pomme golden								
Mardi									
Entrée	Chou rouge en salade								
Plat protidique	Colombo de volaille								UE
Garniture	Riz créole								
Dessert	Fian chocolat								
Jeudi									
Entrée	Tomate vinaigrette								
Plat protidique	Rôti de porc(*) au jus								UE
Garniture	Haricots verts & p-de-terre								
Dessert	Samos								
Vendredi									
Entrée	Pastèque								
Plat protidique	Filet de colin sauce citronnée								
Garniture	Patate douce								
Dessert	Yaourt velouté								



Semaine du 02 au 06 mai 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	AB	RUF	ICP	Regim Vegetarien	Origine viande			
Lundi									
Entrée	Betterave & maïs vinaigrette								
Plat protidique	Rougail de saucisse fumée de porc (*)								UE
Garniture	Lentilles créoles								
Dessert	Yaourt nature sucré								
Mardi									
Entrée	Achard de légumes								
Plat protidique	Sauté de dinde sauce ragout								UE
Garniture	Petits pois & carotte								
Dessert	Vache-qui-rit								
Jeudi									
Entrée	Salade verte vinaigrette								
Plat protidique	Pâtes lasagne végétariennes								
Garniture	gratinées au fromage								
Dessert	Beignet au chocolat								
Vendredi									
Entrée	Concombre vinaigrette								
Plat protidique	Chiquetaille de poisson sauce oignon								
Garniture	Poyo								
Dessert	Petit pot vanille/fraise								





Semaine du 09 au 13 mai 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	EU	RLP	ICP	Non végétarien	Origine viande			
Lundi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Mardi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									
Jeudi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Vendredi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									



Semaine du 16 au 20 mai 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	EU	RLP	ICP	Non végétarien	Origine viande			
Lundi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Mardi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Jeudi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									
Vendredi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									



**Changement de menu :**  
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements. Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

**Autres :**  
Circuit court : produit local non labellisé  
Circuit court : produit local labellisé  
Agriculture biologique  
Menu végétarien

**Origine viande = UE Union Européenne...**  
• Espagne  
• France  
• Irlande du Nord  
• Italie

**Allergènes :**  
Présence possible dans nos menus de :  
• Céréale contenant du gluten,  
• Crustacé, œuf, poisson, mollusque,  
• Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,  
• Anhydride sulfureux et sulfites.

**Code «couleurs» :**  
• Cruauté, fruit frais  
• Protéine animale (viande, poisson, œuf)  
• Légume vert, cuit ou fruit cuit  
• Féculent, céréale, légumineuse  
• Produit laitier  
• Produit sucre  
• Entrée +15% lipide



# Menus Mai & juin 2022

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	BIO	R.U.P.	R.U.P.	Régime Végétarien	Origine viande			
Lundi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Mardi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									
Jeudi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Vendredi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									



Semaine du 07 au 10 juin 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	BIO	R.U.P.	R.U.P.	Régime Végétarien	Origine viande			
Lundi									
Férié									
Mardi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Jeudi									
Entrée									
Plat protidique									UE
Garniture									
Dessert									
Vendredi									
Entrée									
Plat protidique									
Garniture									
Dessert									





Semaine du 13 au 17 juin 2022

(\*) de volaille en substitution du porc  
Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.

	Local	BIO	RUP	RUP	RUP	Régime végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée							
Plat protidique							
Garniture							
Dessert							
Mardi							
Entrée							
Plat protidique							UE
Garniture							
Dessert							
Jeudi							
Entrée							
Plat protidique							UE
Garniture							
Dessert							
Vendredi							
Entrée							
Plat protidique							
Garniture							
Dessert							



Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :



Circuit court :  
produit local non labellisé  
Circuit court :  
produit local labellisé  
Agriculture biologique  
Menu végétarien

Origines viande = UE, Union Européenne...

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :  
• Céréale contenant du gluten,  
• Crustacé, œuf, poisson, mollusque,  
• Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,  
• Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Semaine du 20 au 24 juin 2022

(\*) de volaille en substitution du porc  
Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.

	Local	BIO	RUP	RUP	RUP	Régime végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée							
Plat protidique							UE
Garniture							
Dessert							
Mardi							
Entrée							
Plat protidique							UE
Garniture							
Dessert							
Jeudi							
Entrée							
Plat protidique							
Garniture							
Dessert							
Vendredi							
Entrée							
Plat protidique							
Garniture							
Dessert							







# Menus juin & juillet 2022

Semaine du 27 juin au 01 juillet 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	AB	RUF	ICP	Repas Végétarien	Origine variée			
Lundi									
Entrée	Melon								
Plat principal	Cordon bleu de volaille					UE			
Garniture	Carotte & P-de-terre								
Dessert	Compote pomme/banane								
Mardi									
Entrée	Papaye verte en salade								
Plat principal	Bolognaise végétarienne "maison"								
Garniture	Légumes & boulettes de soja, spaghetti & fromage								
Dessert	Flan vanille nappé caramel								
Jeudi									
Entrée	Salade coleslaw								
Plat principal	Pain Hamburger : Steak haché de bœuf au jus, toastinette & ketchup					UE			
Garniture	Pommes-de-terre dollar								
Dessert	Cookies choco & nougatine								
Vendredi									
Entrée	Concombre vinaigrette								
Plat principal	Filet de dorade mariné								
Garniture	Haricots rouges & dombres								



Semaine du 04 au 05 juillet 2022									
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.									
	Local	AB	RUF	ICP	Repas Végétarien	Origine variée			
Lundi									
Entrée	Œuf dur mayonnaise								
Plat principal	Lasagnes végétariennes : Légumes, égrainé de soja								
Garniture	pâtes (lasagne) gratinées au fromage								
Dessert	Orange								
Mardi									
Entrée	Soja & maïs vinaigrette								
Plat principal	Émincé de porc (*) sauce miel					UE			
Garniture	Riz cantonnais								
Dessert	Yaourt aux litchis								



Dessert

Yaourt vanille



**Changement de menu :**

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Autocollants :



Circuit court :  
produit local non labellisé

Circuit court :  
produit local labellisé  
Agriculture biologique

Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson, œuf)
- Légume vert, cuite ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide