Le menu de la semaine



S5 - Du lundi 16 au vendredi 20 novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de **pâtes**	Salade verte vinaigrette	Iceberg et croûtons	Coleslaw
Dinde sauce tomate	Filet mignon de **porc**	Quenelles natures à la béchamel	Seiche à la sétoise
Lentilles sauce tomate	*Pois chiches*	Riz	**Pommes de terre vapeur**
Carottes	**Potatoes**	Courge butternut	**Haricots verts** persillés
Petits-pois	Chou-fleur	**Fromage blanc nature** et sucre	Brie
Yaourt aromatisé	Gouda	Pomme au four	Mousse aux fruits
Fruit de saison	**Compote de mirabelle**		



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :

Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative

Le menu de la semaine



S6 - Du lundi 23 au vendredi 27 novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche vinaigrette balsamique	Chou chinois vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives
Filet de poulet rôti	Poireaux à la flamande (jambon blanc)	Rôti de **veau** forestier	Curry de légumes et pois chiches (brocolis, carottes, pommes de terre)
Emincé végétal au jus	*Lentilles corail et poireaux béchamel*	*Semoule au jus*	
Riz	Patate douce vapeur	Jeunes carottes	**Riz basmati**
Chou-fleur	Yaourt nature et sucre	**Lentilles**	Buchette de chèvre
Edam	**Salade de fruits frais**	Fromage blanc vanille	Gâteau au chocolat
Fruit de saison		**Fruit de saison**	



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.
Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :
Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative

Le menu de la semaine



S1 - Du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de campagne et cornichon	Betteraves vinaigrette	**Pois chiches** aux échalotes	**Radis** en salade
Saumon à l'oseille	**Poulet** rôti	Sauté de **bœuf** aux épices douces	Croque-fromage
Blé	*Lentilles au jus*	*Filet de* **lieu**	Carottes Vichy et persil
Panais	Potatoes	**Semoule**	**Yaourt nature** et sucre
Cantal	Jardinière de légumes	Purée de potiron	Moelleux aux pommes
Fruit de saison	**Petits suisses natures** et sucre	Rondelé aux fines herbes	
	Banane au chocolat	**Fruit de saison**	



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :

Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative

Le menu de la semaine



S2 - Du lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette	Salade verte	Salade de **haricots blancs**	Endives vinaigrette
Emincé de **bœuf** au jus	Filet de **poisson** meunière et quartier de citron	**Aiguillettes de poulet** sauce forestière	Parmentier de potiron
Saumon vapeur	Epinards béchamel Pommes rosties	*Omelette*	Carottes vapeur
Coquillettes	**Yaourt nature et sucre**	**Polenta crémeuse**	**Petits-suisses aromatisés**
Haricots beurre	**Compote de pommes**	Brocolis persillés	Moelleux au chocolat
Chèvre buchette		Saint Paulin	
Fruit de saison		**Fruit de saison**	



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :

Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative

Le menu de la semaine



S3 - Du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Mousse de foie	**Œuf** mayonnaise	**Mâche et croûtons**
Poulet au curry	Filet de canard rôti aux cèpes	Blanquette de **veau**	Gratin de crozets au fromage à tartiflette
Curry de lentilles	Pommes dauphines	**Pâtes**	Potiron
Semoule	Carottes	Blettes à la béchamel	**Yaourt nature** et sucre
Chou-fleur vapeur	Fromage	**Fraidou**	Dessert fruité pomme-cassis
Emmental	Bûche pâtissière	**Fruit de saison**	
Fruit de saison			



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :

Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative

Le menu de la semaine



S6 - Du lundi 4 au vendredi 8 janvier

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche vinaigrette balsamique	Chou chinois vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives
Filet de poulet rôti	Poireaux à la flamande (jambon blanc)	Rôti de **veau** forestier	Curry de légumes et pois chiches (brocolis, carottes, pommes de terre)
Emincé végétal au jus	*Lentilles corail et poireaux béchamel*	*Semoule au jus*	
Riz	Patate douce vapeur	Jeunes carottes	**Riz basmati**
Chou-fleur	Yaourt nature et sucre	**Lentilles**	Buchette de chèvre
Edam	**Salade de fruits frais**	Fromage blanc vanille	**Fruit de saison**
Gâteau au chocolat		**Fruit de saison**	



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, oeufs, arachides, poisson, soja lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Toutes les viandes entières sont d'origine française (nées, élevées, abattues).

Légende :

Local
Label rouge
Biologique
HVE
AOC/AOP/IGP
MSC pêche durable
Viande bovine/volaille/porc française
Plat de substitution sans viande

MENU VÉGÉTARIEN

aks2
Services de Restauration Collaborative