



## Menu

Mois : MAI 2024  
 (Menu susceptible de changement sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs)  
 Origine des viandes : France (Charcuterie de Thoard)  
 Tous nos Plats principaux sont faits Maison



| Dates                                      | Lundi  | Mardi  | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi   |
|--|--|--|--|--|--|
| <b>Du Lundi 6 au Vendredi 10 Mai 2024</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de legumes</li> <li>- Emincé de poulet (THOARD) basquaise</li> <li>- Riz AOP</li> <li>- Fruit frais BIO</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU VEGETARIEN</b></li> <li>- Salade composée</li> <li>- Gratin de chou-fleur &amp; Pommes de terre (1)</li> <li>- Fromage AOP (7)</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates BIO &amp; Mozzarella (7)</li> <li>- Lasagne aux deux saumons MSC (15)</li> <li>- Salade de fruits frais BIO</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de Lentille (15)</li> <li>- Penne Sauce Bolognaise (thoard) (1,12)</li> <li>- Yaourt de brebis BIO (7)</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU ESPAGNOL</b></li> <li>- Tapas (1)</li> <li>- Paella (15)</li> <li>- <b>MSCAOP</b></li> <li>- Pomme catalane AOP</li> </ul>  |
| <b>Du lundi 13 Au Vendredi 17 Mai 2024</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de haricots vert CE2</li> <li>- Cordon bleu (1,3,7)</li> <li>- Pate sauce Provençale (1)</li> <li>- Compote BIO</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw (7,10)</li> <li>- Boeuf bourguignon(thoard) (1,12)</li> <li>- Potatoes maison</li> <li>- Fruit frais BIO</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carotte râpées (10)</li> <li>- Steak haché façon bouchère</li> <li>- Effeuillé de pomme de terre &amp; legumes</li> <li>- Yaourt BIO (7)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU VEGETARIEN</b></li> <li>- Endives &amp; vinaigrette (10)</li> <li>- Tacos de legumes &amp; Boeuf VG (1,3,7)</li> <li>- Fruit frais BIO</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé</li> <li>- Poisson du moment MSC</li> <li>- Gnocchi</li> <li>- Beignet au chocolat (15)</li> </ul>  |
| <b>Du Lundi 20 Au vendredi 24 Mai 2024</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine de legumes</li> <li>- Sauté de porc (thoard) au jus (1,12)</li> <li>- Haricots verts CE2</li> <li>- Fromage AOP (7)</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU MAROCAIN</b></li> <li>- Salade composée coriandre</li> <li>- Couscous</li> <li>- Agneau (thoard)</li> <li>- Dattes</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pomelos &amp; sucre</li> <li>- Gratin de macaronis &amp; legumes (1,7)</li> <li>- Flan au chocolat BIO (7)</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carotte râpées</li> <li>- Caillette thoard a la sauce tomate &amp; legumes</li> <li>- Pates (1)</li> <li>- Yaourt au chocolat BIO (7)</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU PESCOVEGETARIEN</b></li> <li>- Oeufs dur mayonnaise (3,10)</li> <li>- Colin pané MSC (1,3,7)</li> <li>- Poêlée de courgettes BIO</li> <li>- Mousse au chocolat (3)</li> </ul> |
| <b>Du Lundi 27 au Vendredi 31 Mai 2024</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de Maïs &amp; poivron</li> <li>- Steak Haché de boeuf (thoard) au jus (1)</li> <li>- Petits pois carotte CE2</li> <li>- Fruit BIO</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU VEGETARIEN</b></li> <li>- Dahl de lentilles corail</li> <li>- Pané de Blé (1,3)</li> <li>- Piperade de legumes</li> <li>- Yaourt vanille BIO (7)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de betterave</li> <li>- Escalope de Veau(thoard) pané (1,3)</li> <li>- Ratatouille &amp; Riz</li> <li>- Fruit BIO</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>MENU AMERICAIN</b></li> <li>- Oignon rings (1,3)</li> <li>- Salade composée</li> <li>- Burger</li> <li>- Cookies (15)</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- pizza au fromage (1,7)</li> <li>- Filet de Hoki sauce beurre blanc (15)</li> <li>- Poêlée de legumes BIO</li> <li>- Cake zébré (1,3,7)</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 |    |  |                               |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER.  
 Entreprise La cuisine de Caroline  
 La gérante : BERNARD Caroline

