

Menus du 16 mai au 7 juillet 2022

api

GRAND REIMS
COMMUNAUTÉ URBAINE

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|---|---|---|---|
| MAI 2022 DU 16 AU 20 | <p>CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF)</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CARRE DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> | <p>CÉLÉRI RÉMOULADE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DUONNAISE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES BIO</p> | <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO</p> | <p>CAKE AU THON (à portionner)</p> <p>RÔTI DE BOEUF (OF) FROID</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p> |
| DU 23 AU 27 | <p>SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES (HV/E) PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>CONCOMBRES VINAIGRETTE LA MENTHE</p> <p>CHILI CON CARNE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES (HV/E)</p> | | |
| DU 30 AU 03 | <p>MELON (à portionner)</p> <p>TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> | <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR (HV/E) ET POMMES DE TERRE</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> | <p>CAKE TOMATE BASILIC (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>MUOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES FRAMBOISES</p> |
| DU 06 AU 10 | | <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AURORE</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>BÛCHETTE DE CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> | <p>CONCOMBRES FACON TZATZIKI</p> <p>BEGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE</p> <p>COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE</p> <p>FRAIDOU</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)</p> |
| DU 13 AU 17 | <p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio)</p> <p>MUOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> | <p>QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p> | <p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>OMELETTE FRAÎCHE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> |
| DU 20 AU 24 | <p>MELON (à portionner)</p> <p>NUGGETS DE POULET</p> <p>COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> | <p>CONCOMBRES À LA CIBOULETTE</p> <p>MUOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-ABRICOTS BIO</p> | <p>AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <p>TOMATES CERISES</p> <p>JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICHONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE</p> | <p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</p> <p>TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p> |
| DU 27 AU 01 | <p>TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio)</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSELLE</p> <p>BROCOLIS BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p> | <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX LENTILLES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p> | <p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS</p> <p>TORSADES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÉRÈS</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>CAKE À LA PÊCHE (à portionner)</p> |
| DU 04 AU 08 | <p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)</p> | <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> | <p>WRAP PARTY</p> <p>(AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE)</p> <p>CHIPS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE À BOIRE</p> | |

* Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."