

# 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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAI 2022 DU 16 AU 20	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE AU CURRY OU RADIS ÉMINCÉ FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE (OF) COURGETTES ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL CARRE DE LIGUEU (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE MOUSSE AU CHOCOLAT OU FLAN NA PPE CARAMEL	CÉLÉRI RÉMOULADE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE DJONNAISE SEMOLLE BIO TOMME NOIRE (à portionner) OU MINI CHÈVRE (BC) COMPOTE DE POMMES BIO OU COMPOTE POMMES-FRAISES	SALADE DE RISETTI MAÏS MMOLETTE VINAIGRETTE ANDALOUSE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CRÈME-CITRON HARICOTS VERTS À L'AIL SUISSE NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE RIZ DE CAMARGUE AUX CHAMPIGNONS, CHAOURCE FAÇON RISOTTO VACHE FICON OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner) YAOURT AROMATISÉ BIO OU YAOURT NATURE SUCRÉ	CAKE AU THON (à portionner) RÔTI DE BOEUF (OF) FROID MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE COULOMMIERS (à portionner) OU SAINT MORÉT BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 23 AU 27	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE OU SALADE CAMPAGNARDE SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE ORIENTALE CAROTTES (HVÉ) PERSILLÉES CAMEMBERT BIO (à portionner) OU TARTARE NATURE FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE CHILI CON CARNE RIZ BIO BRIE EN POINTE (à portionner) OU FRAIDOU COMPOTE POMMES (HVÉ) OU COMPOTE POMMES PASSION	SALA DE ICEBERG AUX CROÛTONS JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK DE KETCHUP POMMES NOISETTES GOUDA (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT		
DU 30 AU 03	MELON (à portionner) TORTELLONI BIO TOMATE MOZZARELLA SAUCE CRÈME PETIT MOULÉ NATURE OU SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE OU CRÈME DESSERT CARAMEL	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE FILET DE LIEU (MSC) À L'ANETH GRATIN DE CHOU-FLEUR (HVÉ) ET POMMES DE TERRE SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON BIO OU FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) À LA PROVENÇALE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAKE TOMATE BASILIC (à portionner) RÔTI DE PORC* (OF) AU JUS RATATOUILLE VACHE QUI RIT BIO OU CARRE DE LIGUEU (à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE OU PASTÈQUE (à portionner) MIJOTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY SEMOLLE BIO EMMENTAL BIO (à portionner) OU SAMOS COMPOTE POMMES FRAIBOISES OU COMPOTE POMMES
DU 06 AU 10			MELON JAUNE (à portionner) PILONS DE POULET JUS AU THYM BLÉ PILAF FRIPON FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BROCOLIS VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE OU CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE BASQUAISE COUILLETES BIO SAINT PAULIN (à portionner) OU VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON BIO OU FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CONCOMBRES FAÇON TZAZIKI OU RADIS ET BEURRE BEGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE ET STICK DE MAYONNAISE COURGETTES À L'HUILE D'OLIVE FRAIDOU OU CAMEMBERT BIO (à portionner) ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (régionales, à portionner)
DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE CITRONNÉE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CIBOULETTE RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) OU KIRI FRUIT DE SAISON AU CHOIX	TABOULÉ À LA MENTHE (dont semoule bio) OU SALADE DE BOULGHOUR BIO VINAIGRETTE AU POIVRON MIJOTÉ DE POULET (OF, régional) SAUCE CRÈME HARICOTS VERTS PERSILLÉS CANTAL AOP (à portionner) OU MINI CHÈVRE (BC) YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ	PASTÈQUE (à portionner) LASAGNES À LA BOLOGNAISE CHANTAILLOU COMPOTE POMMES PASSION	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE CUMIN PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE CHANTENEGE BIO OU EDAM BIO (à portionner) FLAN NA PPE CARAMEL OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE OMLETTE FRAÎCHE TORSADES BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX
DU 20 AU 24	MELON (à portionner) NUGGETS DE POULET COURGETTES ET POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU SAMOS MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT CARAMEL	CONCOMBRES À LA CIBOULETTE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE MIJOTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE BOULGHOUR AUX PETITS LÉGUMES YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) COMPOTE POMMES-ABRICOTS BIO OU COMPOTE POMMES FRAISES	SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE POISSON MEUNIÈRE (MSC) RATATOUILLE CAMEMBERT BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	AUX SAVEURS D'ÉTÉ TOMATES CERISES JAMBON BLANC* (OF, LR) ET STICK MAYONNAISE MÉLANGE POMMES DE TERRE CORNICIONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE VACHE QUI RIT BIO SMOOTHIE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET MENTHE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAIBOISE OU FLEURETTES DE CHOU-FLEUR VINAIGRETTE ÉCHALOTE TAJINE DE LÉGUMES AUX POIS CHICHES ET ABRICOTS SECS SEMOLLE BIO COULOMMIERS (à portionner) OU KIRI BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 27 AU 01	TABOULÉ À L'ORIENTALE (dont semoule bio) OU SALADE DE POMMES DE TERRE MMOLETTE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE OSELLE BROCOLIS BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) OU MINI-CHÈVRE (BC) FRUIT DE SAISON BIO OU FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU PASTÈQUE (à portionner) PARMENTIER AUX LENTILLES GOUDA BIO (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE OU LIÉGEOIS CHOCOLAT	MELON VERT (à portionner) ÉMINCÉ DE BOEUF (OF, local) AU PAPRIKA PETITS POIS CAROTTES FROMAGE RIZ AU LAIT	SAUCISSON SEC* ET CORNICIONS OU OEUR DIFUR MAYONNAISE TORSDES BIO FAÇON CARBONARA AUX DÉS DE VOLAILLE BÛCHE FRAÎCHE (régionale) (à portionner) FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE À LA VINAIGRE DE XÉRÈS OU CONCOMBRES ALPINS CHIPOLATAS* HARICOTS VERTS PERSILLÉS SUISSE NATURE SUCRÉ OU SUISSE AROMATISÉ CAKE À LA PÊCHE (à portionner)
DU 04 AU 08	RADIS ROSE ET BEURRE OU CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE À L'ANCIENNE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME CHANTENEGE BIO OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner) COMPOTE POMMES (régionales) (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU POIREAUX VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO (OF) SAUCE AUX OLIVES SEMOLLE BIO YAOURT NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON AU CHOIX	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner) FRUIT DE SAISON	WRAP PARTY (AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE, SALADE VERTE) CHIPS EMMENTAL COMPOTE À BOIRE	

\*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.