

Menus du 8 mars au 23 avril 2021

**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

Légende :



da Végé
POUR CHANGER ?



**Préparé par
nos Chefs**



**Produit
local
et/ou
régional**



BIO



**Produits ou
ingrédients
labellisés**

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 08 mars	mardi 09 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
CHOU BLANC VINAIGRETTE AU CURRY	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	QUICHE AU THON (à portionner)	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
TORTELLONI A LA MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	BEAUFILLET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE	SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE FORESTIÈRE	MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE AU MIEL (miel régional)
	RIZ BIO	PETITS POIS	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (régionales) ET CÉLÉRI
PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ	SAINT-NECTAIRE (AOP) (à portionner)	VACHE PICON	CAMEMBERT BIO (à portionner)
POMME (locale)	COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI BIO

lundi 05 avril	mardi 06 avril	jeudi 08 avril	REPAS DE PÂQUES vendredi 09 avril
LUNDI DE PÂQUES	RADIS ET BEURRE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX AGRUMES
	FILET DE COLIN (MSC) AUX OLIVES	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES AU CURRY	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (VBF) AUX CAROTTES
	SEMOULE BIO	 RIZ BIO	PETIT LOUIS À TARTINER
	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	CANTAL (AOP) (à portionner)	Anniversaire du mois : GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (FC et A) (à portionner)
	KIWI BIO (K)	ORANGE BIO	

lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
CAROTTES RÂPÉES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE	SAUCISSON SEC* (VPF) ET CORNICHONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES
MIJOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE	RÔTI DE DINDE (VVF) À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	CHIPOLATAS* (VPF)	COUSTILLANT AU FROMAGE
SEMOULE BIO	PURÉE DE HARICOTS VERTS (dont pat)	LENTILLONS BIO (locaux)	ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL
BRIE EN POINTE (à portionner)	PETIT MOULÉ NATURE	MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ
YAOURT AROMATISÉ BIO (régional)	POIRE	BANANE BIO	Anniversaire du mois : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

lundi 12 avril	mardi 13 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
CHOU BLANC VINAIGRETTE MOUTARDEE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	QUICHE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE
RAVIOLINI À LA VIANDE SAUCE TOMATE	MIGNON DE POULET (VVF) À LA DIJONNAISE	NUGGETS DE MAÏS ET STICK DE KETCHUP	ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE ORIENTALE
	PURÉE DE COURGETTES (dont pat)	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	SEMOULE BIO
FRAIDOU	GOUDA BIO (à portionner)	BÛCHETTE AU CHÈVRE (BC) (à portionner)	PETIT SUISSE AROMATISÉ
POMME BIO (régionale)	COMPOTE POMMES-FRAISES	MOUSSE AU CHOCOLAT	BANANE BIO

lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars LE JARDIN AROMATIQUE	vendredi 26 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	CONCOMBRES À LA BULGARE	SALADE ICEBERG À LA CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) ET MAÏS VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA CORIANDRE	CALAMARS À LA ROMAINE	SAUTÉ DE POULET (local, VVF) AU ROMARIN	PALET À LA MEXICAINE SAUCE AUX POIVRONS
CAROTTES RONDELLES	GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE	 SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS À L'AIL
VACHE QUI RIT BIO	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	TARTARE AIL ET FINES HERBES	EDAM BIO (à portionner)
ORANGE BIO	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES (locales) ET FRUITS ROUGES ET BASILIC	RIZ AU LAIT

lundi 19 avril	mardi 20 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CÉLÉRI RÂPÉ AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* (VPF) ET CORNICHONS	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI
QUENELLES NATURE SAUCE AUREOLE	CHIPOLATAS* (VPF)	SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON	FILET DE POISSON PANÉ
RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLONS BIO (locaux)	COQUILLETES BIO	GRATIN DE BLETTES ET POMMES DE TERRE
 CHANTAILLOU	SAINT NECTAIRE (AOP) (à portionner)	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO
FROMAGE BLANC AROMATISÉ	ORANGE BIO	POIRE	YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	QUICHE À LA TOMATE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE
FILET DE POISSON MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP	JAMBON BLANC* FROID (Label Rouge, VPF) ET STICK DE MAYONNAISE	JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	POMMES NOISETTES	COURGETTES PERSILLÉES	
COULOMMIERS (à portionner)	CHANTENEIGE BIO	FRIPON	MAASDAM BIO (à portionner)
NOVLY VANILLE	COMPOTE DE POMMES BIO	POMME BIO (régionale)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ

*plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)

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.

MENUS DU 8 MARS AU 23 AVRIL 2021

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET SANS VIANDE

MARS 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
	DU 8 AU 12				SAUTE DE DINDE SAUCE FORESTIERE		PLAT SANS PORC
				PANE DU FROMAGER ET KETCHUP	OMELETTE		OCEAN STICK
	DU 15 AU 19		ROULADE DE SURIMI ET MAYONNAISE				ENTREE SANS PORC/VIANDE
					SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		FALAFELS SAUCE FACON CARBONADE	PALET MARAICHER SAUCE A LA MOUTARDE DE REIMS		NUGGETS VEGE		PLAT SANS VIANDE
	DU 22 AU 26	EMINCE DE DINDE A LA CORIANDRE					PLAT SANS PORC
		OMELETTE BIO		LASAGNES AUX LEGUMES	QUENELLES NATURE SAUCE ROMARIN		PLAT SANS VIANDE
DU 29/03 AU 2/04				OMELETTE AU FROMAGE		PLAT SANS PORC	
		PALET MONTAGNARD ET KETCHUP	FALAFELS			PLAT SANS VIANDE	
AVRIL 2021	DU 5 AU 9	FERIE		SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
				OCEAN STICK			PARMENTIER A L'EGRENE DE SOJA AUX CAROTTES
	DU 12 AU 16					PALET A LA MEXICAINE AU JUS	PLAT SANS PORC
		RAVIOLINI VERDURA SAUCE TOMATE	PALET A L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS VIANDE
	DU 19 AU 23				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC/VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			OMELETTE BIO	CROUSTILLANT AU FROMAGE	BOULETTES DE LEGUMES SAUCE DU JOUR		PLAT SANS VIANDE

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.