

# Menus du 31 mai au 6 juillet 2021

**GRAND  
REIMS**  
COMMUNAUTÉ URBAINE

Légende :



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisés

*Illous 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)*

## REPAS FROID

lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
<b>Semaine Européenne du Développement Durable</b>			
CHOU BLANC À LA MOUTARDE DE REIMS (moutarde locale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE	QUICHE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)	RADIS ET BEURRE
TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE AUR ORE	FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE	STEAK HACHÉ (VBF) JUS AU THYM	JAMBON BLANC* (LR) ET STICK DE MAYONNAISE
CHANTENEIGE	RIZ BIO JAUNE	PETITS POIS	TABOULÉ AUX PETITS LÉGUMES (semoule bio)
COMPOTE POMMES - FRAISES	PETIT SUISSE AROMATISÉ	VACHE PICON	GOUDA BIO (à portionner)
	POMME	FRUIT DE SAISON	YAOURT BRASSÉ SU CRÉ (régional) (à portionner)

## REPAS ANGLAIS

lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
MELON (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	SALADE CAMPAGNARDE
CORDON BLEU	PARMENTIER DE LENTILLES TOMATÉES	"FISH & POTATOES" ET STICK DE MAYONNAISE	SAUTÉ DE BŒUF (VBF) AUX OIGNONS
COQUILLETES BIO	EMMENTAL BIO	CHEDDAR ROUGE (à portionner)	CAROTTES VICHY
PETIT MOULÉ NATURE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES FACON APPLE PIE (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)
FROMAGE BLANC AROMATISÉ			BANANE BIO

lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	MELON JAUNE (à portionner)	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE
MUJOTÉ DE PORC* (local, VPF) MOUTARDE À L'ANCIENNE	BEAUFILLET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE CURRY	NUGGETS DE MAÏS
HARICOTS BEURRE À L'AIL	BLÉ DORÉ	SEMOULE BIO	LÉGUMES FACON TAJINE
CAMEMBERT BIO (à portionner)	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	TOMME NOIRE (à portionner)	PETIT SUISSE NATURE SU CRÉ
ABRICOTS	YAOURT NATURE SU CRE BIO (régional)	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX CERISES DE MONTMORENCY (cerises régionales) (à portionner)

lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
CAROTTES RÂPEES BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE	FLEURETTES DE BROCOLIS FROMAGE AIL ET FINES HERBES	QUICHE CHÈVRE MEL (BC) (à portionner)	MELON (à portionner)
POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET STICK DE KETCHUP	QUENELLES NATURE SAUCE AUR ORE	PENNES À LA CARBONARA* (VVF)
GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE	POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS AIL ET FINES HERBES	CHANTALLOU
PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE BLANC AROMATISÉ
NOVLY VANILLE	COMPOTE DE POIRES BIO	FRAISES (régionales)	

## REPAS FROID

lundi 28 juin	mardi 29 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE PIÉMONTAISE*	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS	CONCOMBRES FACON TZATSIKI	TOMATES MOZZARELLA À L'HUILE D'OLIVE
MIGNONS DE POULET SAUCE FACON TEX-MEX	BEAUFILLET DE COLIN SAUCE AUX AGRUMES	SALADE DE MINI-FARFALLES VINAIGRETTE (œuf, maïs, tomates)	STEAK HACHÉ (VBF) SAUCE PROVENÇALE
PIPERADE	RIZ BIO PILAF	GOUDA BIO (à portionner)	HARICOTS PLATS
COULOMMIERS (à portionner)	TOMME BLANCHE (à portionner)	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SU CRE BIO (régional)
COMPOTE DE POMMES BIO	BRUGNON		GÂTEAU AU CHOCOLAT (à portionner)

## REPAS FOID

lundi 05 juillet	mardi 06 juillet
SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS
RAMOLINI AU POULET SAUCE AU BASILIC	SALADE DE THON POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS
ET EMMENTAL RÂPE BIO	PETIT SUISSE NATURE SU CRÉ
VACHE PICON	DONUTS (A et FC)
POMME	



\*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.\*

Menus susceptibles de variations sous réserve d'approvisionnements

## MENUS DU 31 MAI AU 6 JUILLET 2021 REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
JUIN / JUILLET 2021	DU 31/05 AU 4/06			QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	PALET MARAICHER JUS AU THYM	ŒUF DUR MAYONNAISE	PLAT SANS PORC	
							PLAT SANS VIANDE	
	DU 7 AU 11			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		PANE DU FROMAGER		NUGGETS DE BLE			YELLOW LENTILLES BALLS SAUCE AUX OIGNONS	PLAT SANS VIANDE
	DU 14 AU 18	MIJOTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE						PLAT SANS PORC
		GALETTE VEGETALE SAUCE DU JOUR		SALADE DE TORTIS AUX ŒUFS	VEGE BALLS SAUCE DU JOUR			PLAT SANS VIANDE
	DU 21 AU 25						PENNES AU FROMAGE	PLAT SANS PORC
			ŒUF DUR MAYONNAISE					PLAT SANS VIANDE
	DU 28/06 AU 2/07	SALADE CAMPAGNARDE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS					ENTREE SANS PORC / VIANDE
				ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE				PLAT SANS PORC
		OMELETTE		ŒUF DUR MAYONNAISE			PALET MEXICAINE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
	DU 5 AU 9			BONNES VACANCES À TOUS !				
RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE AU BASILIC							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.\*