

# Menus du 13 mai au 05 juillet 2019

**GRAND REIMS**  
COMMUNAUTÉ URBAINE



**Légende:**  
Préparé par nos Chefs  
Produit local et/ou régional



**BIO**

*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)*

<b>lundi 13 mai</b>	<b>mardi 14 mai</b>	<b>jeudi 16 mai</b>	<b>vendredi 17 mai</b>
TABOULE A LA MENTHE SAUTE DE PORC (local, VPF) SAUCE AGRE DOUCE (sp : sauté de dinde sauce du jour) HARICOTS PLATS MUNSTER BIO (régional) FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ BIO PILAF BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)	SALADE COLESRAW BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) A LA PROVENCALE ET SPAGHETTI BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRE COMPOTE POMMES-ABRICOT	CONCOMBRES VINAIGRETTE FACON TZATZIKI BLANQUETTE DE DINDE (VWF) A L'ANCIENNE CAROTTES ET PETITS POIS CARRE FONDU Anniversaire du mois : GATEAU AL'ANANIAS (à portionner)

<b>lundi 10 juin</b>	<b>mardi 11 juin</b>	<b>jeudi 13 juin</b>	<b>vendredi 14 juin</b>
FERIE	MATCH: USA-TRAIL ANDEA REIMS SALADE THAILANDAISE (carottes, concombres, vinaigrette au citron vert, curry) EMINGE DE DINDE (VWF) A L'AMERICAIN FRITES CAMEMBERT BIO (à portionner) MOUSSEAU CHOCOLAT	CONCOMBRES (locaux) A LA CREME CIBOULETTE GOULASH DE BŒUF A LA HONGROISE (local, VBF) SEMIOULE BIO EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON PANE RATATOUILLE BIO CROCLAIT TARTE MIRABELLES (mirabelles régionales) (à portionner)

<b>lundi 17 juin</b>	<b>mardi 18 juin</b>	<b>jeudi 20 juin</b>	<b>vendredi 21 juin</b>
SALADE DE POMMES DE TERRE ESTOUFFADE DE PORC (local, VPF) AU CURRY (sp : sauté de dinde sauce du jour) HARICOTS VERTS BIO EN PERSILLADE TOME DE VEZOUZE BIO (régionale) FRUIT DE SAISON	TOMATES (régionales) VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE DOS DE COLIN A LA PROVENCALE PÂTES AUX ŒUFS (régionales) COULOMMIERS (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local)	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE HACHIS PARMENTIER (VBF) PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMMES - POIRES BIO	CHOU FLEUR BIO SAUCE COCKTAIL AGUILLETTES DE VOLAILLE SAUCE NORMANDE PUREE NINON (dont tomates) FROMAGE AL ET FINES HERBES ANNIVERSAIRE DU MOIS : CLAPOUTIS CERISES DE MONTMORENCY (cervises locales)

<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b>
SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE TABOULE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (locales) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT BIO	CONCOMBRES (locaux) ALPINS CHIPOLATAS DES ARDENNES (locales) (sp : saucisse de volaille) POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP MUNSTER BIO (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)

<b>lundi 20 mai</b>	<b>mardi 21 mai</b>	<b>jeudi 23 mai</b>	<b>vendredi 24 mai</b>
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE BALSAMIQUE FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CROCLAIT CREME DESSERT AU CHOCOLAT BIO (régionale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF FROID (VBF) ET KETCHUP POMMES SAUTEES VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	TARTE MAROILLES DE BIENVENUE CHEZ LES CHTIS (à portionner) AGUILLETTES DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS DE PARIS RATATOUILLE DE REMY PETIT SUISSE NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON BIO ET POP CORN	TOMATES VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE CHIPOLATAS (sp : saucisse de volaille) LENTILLONS BIO (locaux) TOME DE VEZOUZE BIO (régionale) YAOURT AUX FRUITS

<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b>
SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE TABOULE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (locales) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT BIO	CONCOMBRES (locaux) ALPINS CHIPOLATAS DES ARDENNES (locales) (sp : saucisse de volaille) POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP MUNSTER BIO (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)

<b>lundi 27 mai</b>	<b>mardi 28 mai</b>	<b>jeudi 30 mai</b>	<b>vendredi 31 mai</b>
SALADE PIEMONTAISE (sp : salade de riz nicosis) FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS JEUNES CAROTTES BRAISEES CAMEMBERT (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO	CELLERI RAPE SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO LE BON LORRAIN BIO (régional) FROMAGE BLANC AROMATISE	FERIE PONT	POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE

<b>lundi 27 mai</b>	<b>mardi 28 mai</b>	<b>jeudi 30 mai</b>	<b>vendredi 31 mai</b>
SALADE PIEMONTAISE (sp : salade de riz nicosis) FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS JEUNES CAROTTES BRAISEES CAMEMBERT (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO	CELLERI RAPE SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO LE BON LORRAIN BIO (régional) FROMAGE BLANC AROMATISE	FERIE PONT	POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE

<b>lundi 24 juin</b>	<b>mardi 25 juin</b>	<b>jeudi 27 juin</b>	<b>vendredi 28 juin</b>
SALADE VERTE AUX CROUTONS POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE ROTI DE BŒUF (VBF) ET STICK DE MAYONNAISE TABOULE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES (locales) A L'HUILE D'OLIVE FROMAGE BLANC NATURE SUCRE FRUIT BIO	CONCOMBRES (locaux) ALPINS CHIPOLATAS DES ARDENNES (locales) (sp : saucisse de volaille) POMMES SAUTEES ET STICK DE KETCHUP MUNSTER BIO (régional) (à portionner) YAOURT AROMATISE INDIVIDUEL (local)

<b>lundi 27 mai</b>	<b>mardi 28 mai</b>	<b>jeudi 30 mai</b>	<b>vendredi 31 mai</b>
SALADE PIEMONTAISE (sp : salade de riz nicosis) FILET DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS JEUNES CAROTTES BRAISEES CAMEMBERT (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO	CELLERI RAPE SAUCE COCKTAIL STEAK HACHE DE BŒUF (VBF) SAUCE TOMATE COQUILLETES BIO LE BON LORRAIN BIO (régional) FROMAGE BLANC AROMATISE	FERIE PONT	POISSON MEUNIERE CAROTTES ET POMMES DE TERRE FONDANTES (pommes de terre régionales) EMMENTAL BIO CREME DESSERT VANILLE

<b>lundi 03 juin</b>	<b>mardi 04 juin</b>	<b>jeudi 06 juin</b>	<b>vendredi 07 juin</b>
CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRANCOISE RANVOLES EPINARDS BIO SAUCE CREME FROMAGE BLANC NATURE SUCRE (local) COMPOTE POMMES-CASSIS	TOMATES (régionales) VINAIGRETTE AU BASILIC COLIN SAUCE CITRON POMMES PINS MINOLETTE FRUIT DE SAISON BIO	QUICHE AUX ASPERGES (asperges locales) (à portionner) PAVE DE JAMBON (VWF) AU JUS (sp : roti de dinde sauce du jour) PETITS POIS FRAIDOU CREME DESSERT CARAMEL AU BEURRE SALE BIO (régionale)	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE ESCALOPE DE POULET (local, VWF) AU THYM RIZ AUX PETITS LEGUMES CARRE DE LIQUEIL (à portionner) FRAISES (régionales)

<b>lundi 04 juillet</b>	<b>mardi 02 juillet</b>	<b>jeudi 04 juillet</b>	<b>vendredi 05 juillet</b>
SALADE CAMPAGNARDE (sp : salade de riz au thon) SAUTE DE POULET (local, VWF) A LA MOUTARDE DE REIMS PETITS POIS YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES RAPEES (locales) AUX DES DE BREBIS (BC) BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE PUREE DE POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (sp : œuf dur mayonnaise) DOS DE COLIN SAUCE PAPRIKA RIZ BIO PILAF LE BON LORRAIN BIO (régional) FRUIT DE SAISON	TOMATES CERISES QUICHE AU POULET (à portionner) SALADE VERTE VINAIGRETTE FRAIDOU DONUTS

<b>lundi 04 juillet</b>	<b>mardi 02 juillet</b>	<b>jeudi 04 juillet</b>	<b>vendredi 05 juillet</b>
SALADE CAMPAGNARDE (sp : salade de riz au thon) SAUTE DE POULET (local, VWF) A LA MOUTARDE DE REIMS PETITS POIS YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES RAPEES (locales) AUX DES DE BREBIS (BC) BOULETTES DE BŒUF BIO (VBF) SAUCE ORIENTALE PUREE DE POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISE FRAISE BIO (local)	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (sp : œuf dur mayonnaise) DOS DE COLIN SAUCE PAPRIKA RIZ BIO PILAF LE BON LORRAIN BIO (régional) FRUIT DE SAISON	TOMATES CERISES QUICHE AU POULET (à portionner) SALADE VERTE VINAIGRETTE FRAIDOU DONUTS

\*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.\*

**BONNES VACANCES A TOUS !**

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnement