

# Menus du 2 septembre au 18 octobre 2024

api

**GRAND REIMS**  
COMMUNAUTÉ URBAINE

**Légende :**



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02/09 AU 06/09	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	MELON (à portionner) CORDON BLEU DE DINDE POMMES NOISETTE ET KETCHUP VACHE QUI RIT BIO CHANTENEIGE BIO CRÈME DESSERT VANILLE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	MÉLANGE DE TORSADES BIO ET TOMATES VINAIGRETTE SALADE DE RIZ BIO, TOMATES, MAIS, VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES EMMENTAL (à portionner) GOUDA (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME POIRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CRÈME ANGLAISE (à portionner) CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 09/09 AU 13/09	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATES, MAIS, VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE BROCOLIS À LA BÉCHAMEL COULOMMIERS (à portionner) BUCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) RAISIN POMME (HVE)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU BLANC RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE QUENELLE NATURE SAUCE AURORE RIZ BIO EDAM BIO (à portionner) SAINT-NECTAIRE (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL LIÉGEOIS VANILLE	MACÉDOINE MAYONNAISE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE PAPRIKA POMMES DE TERRE SAUTÉES CHANTENEIGE KIRI PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE AU MIEL COURGETTES AU FROMAGE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE
DU 16/09 AU 20/09	MELON (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE SAINT-MORÉT BIO VACHE QUI RIT BIO MINI-CRÈPE SUCRÉE	SALADE DE CERVELAS*, CORNICHON, OIGNON, ET VINAIGRETTE SALADE DE RIZ NIÇOISE AU THON BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO CANTAL AOP (à portionner) EMMENTAL (à portionner) PRUNE PÊCHE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE CRÈME ET FROMAGE RÂPÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME PASSION	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE AGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL MIMOLETTE (à portionner) TOMME NOIRE (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (à portionner)
DU 23/09 AU 27/09	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE À LA PROVENÇALE PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLONS BIO (local) CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	SALADE DE PERLES, TOMATES ET MAIS, VINAIGRETTE SALADE DE POMME DE TERRE, OIGNON, CORNICHON ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON RATATOUILLE PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) CARRÉ DE L'EST (à portionner) RAISIN BLANC POIRE	<b>ON SE MET AU VERT!</b> SALADE VERTE ET VINAIGRETTE LASAGNE AUX ÉPINARDS GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMME-VANILLE DU CHEF (à portionner)
DU 30/09 AU 04/10	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CHOU BLANC (local) RÂPÉ VINAIGRETTE RAVIOLINS RATATOUILLE SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR (CE2) À LA BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM (à portionner) PRUNE FRUIT 2ÈME CHOIX	CONCOMBRE VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL TORSADES BIO ET ALLUMETTES DE DINDE SAUCE FAÇON CARBONARA SAINT-PAULIN (à portionner) TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME POIRE COMPOTE POMME (HVE)	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF, local)* SAUCE COLOMBO HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SUISSE FRUITÉ SUISSE AROMATISÉ COUPELLE DE SALADE DE FRUITS AU SIROP
DU 07/10 AU 11/10	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE FILET DE COLIN SAUCE À LA CIBOULETTE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	TOMATE VINAIGRETTE CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE VANILLE BLANQUETTE CAROTTES VICHY CHANTENEIGE SAMOS BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE SURIMI ET MAYONNAISE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) POIRE BANANE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE JAMBON BLANC* POMMES DE TERRE SAUTÉES ET MAYONNAISE SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) RAISIN POMME (HVE)
<b>RENCONTRES DU GOÛT 2024 : LES SAGUDES</b>				
DU 14/10 AU 18/10	JULIENNE DE BETTERAVES BIO, DÉS DE FÊTA ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE RAVIOLIS AUX LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) PRUNE	SALADE ICEBERG FAJITAS AU BOEUF HACHÉ SAUCE PAPRIKA ET POIVRON RIZ BIO JAUNE MONTCADI (à portionner) COMPOTE POMME COING	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES MUNSTER AOP (à portionner) CRÈME DESSERT AU CAMEL	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AIGRE-DOUCE BEIGNET DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC AROMATISÉ TARTE AUX POIRES BOURDALOUE (à portionner)

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

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."