

# L'Auberge verte - Mai 2024

\* Menus établis sous réserve des disponibilités des produits



Lundi 6 mai 2024

Feuilleté fromage bio  
Escalopes croustillante  
Pâtes bio  
Yaourt bio

Vendredi 24 mai 2024

Quenelle de brochet  
Filet de poisson  
Semoule bio/Poêlé de légumes bio  
Yaourt bio



Mardi 7 mai 2024

Concombres bio a la crème  
Sauté de bœuf(domicile/auberge)  
Omelettes bio(scolaires)  
Pdt bio/Poêlé wok  
Fromage bio  
Chou framboise

Lundi 27 mai 2024

Carottes râpées bio  
Penné bio a la bolognaise bio  
Fromage bio  
Fruit bio

VEGETARIENS

Mercredi 8 mai 2024

Férial

Mardi 28 mai 2024

Salade sombrero  
Sauté de bœuf(domicile)  
Paner fromager bio(scolaires)  
Petits pois bio/Pdt bio  
Glace

Jeudi 9 mai 2024

Férial

Vegetariens



Vendredi 10 mai 2024

Tarte 4 fromages  
Lasagne de saumon  
Fromage bio  
Fruit bio

Mercredi 29 mai 2024

Melon jambon  
Rôti de porc orloff  
Pommes jackson/Endives braisées  
Pâtisserie

Lundi 13 mai 2024

Pizza fromage jambon  
Rôti de dinde  
Pdt bio/Petits pois bio  
Yaourt bio

Jeudi 30 mai 2024

Salade garnie  
Burger de veau bio  
Pommes rissolées/Légumes bio  
Yaourt bio

Mardi 14 mai 2024

Crêpes au fromage  
Spaghetti bio  
carbonara(domicile/auberge)  
Spaghetti bio vegetarian(scolaires)  
Fromage bio  
Éclairs

Vendredi 31 mai 2024

Tomate bio au thon  
Dos de colin  
Riz bio/Brunoise de légumes bio  
Yaourt bio

VEGETARIENS

Mercredi 15 mai 2024

Cocktail de crevettes  
Pintade  
Pdt/Légumes  
Pâtisserie

Lundi 3 juin 2024

Coleslaw  
Steak hache bio  
Pâtes bio  
Fromage bio  
Fruit bio



Jeudi 16 mai 2024

Betteraves bio  
Sauté de porc local  
Pdt bio/Carottes bio  
Fromage bio  
Fruit bio

Mardi 4 juin 2024

Feuilleté fromage  
Escalopes (domicile/auberge)  
Steak soja(scolaires)  
Pommes maxime/Haricots beurre  
Yaourt bio

Vendredi 17 mai 2024

Pêche au thon  
Filet de poisson meunière  
Riz bio/Ratatouille bio  
Yaourt bio

Mercredi 5 juin 2024

Crudités  
Potjevleechs  
Frites/Légumes  
Pâtisserie



Lundi 20 mai 2024

Férial

Jeudi 6 juin 2024

Pâté de campagne  
Sauté de dinde  
Lentilles bio/Pdt bio  
Paris Brest

Mardi 21 mai 2024

Croisillons emmental  
Escalopes poulet(domicile/auberge)  
Panismile tomate/mozzarella(scolaires)  
Pdt bio/Poêlé légumes bio  
Yaourt bio

Vendredi 7 juin 2024

Céleri bio mayonnaise  
Filet de poisson  
Pdt bio/Légumes  
Fromage bio  
Fruit bio

Mercredi 22 mai 2024

Tarte au lardons/fromage  
Filet mignon  
Gratin pdt/Haricots verts  
Pâtisserie



jeudi 23 mai 2024

Macédoines bio  
Saucisse local  
Haricots blanc/Pdt bio  
Fromage bio  
Fruit bio

Cuisine centrale "L'Auberge Verte"  
Ville de Cuincy (59553)  
n° d'agrément : FR.59.165.102. CE  
Responsable : Bruno DUMARQUEZ  
Tel:0327020256

Introduction dans la composition des menus, de fruits et légumes de saison et issus de l'agriculture biologique en provenance de producteurs locaux.



Viandes

laitages

Légumes et fruits

Epiceries

Pains les jours