MENUS MAXIME COURTIS
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

	Menus
Lundi	Radis roses - et beurre Raviolini au fromage, sauce tomate Carré de Ligueil Flan nappé caramel Bio
Mardi	Salade mêlée - Vinaigrette Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) Pommes de terre rissolées - Et ketchup du chef Saint Nectaire AOP Abricot
Mercredi	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Sauté de dinde FR - sauce à l'estragon /Encornets de calamar - sauce à l'estragon Petits pois au bouillon Yaourt sucré Bio - Et sucre Pêche
Jeudi	Salade de pommes de terre et maïs - Vinaigrette à la ciboulette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua Haricots verts Bio à l'ail Edam Bio Nectarine Bio
Vendredi	Tomate mozzarella - Vinaigrette Sauté de bœuf VBF - Sauce barbecue /Falafel - Sauce barbecue Riz de camargue IGP créole Fromage blanc (régional) - Coulis de fruits rouges Clafoutis aux cerises (farine Bio)

Bio Produit labellisé Origine France Régional

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

MENUS MAXIME COURTIS
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

	Gouter
Lundi	
Mardi	
Mercredi	Cookie au **chocolat Bio** Yaourt nature Compote pomme
Jeudi	
Vendredi	

Bio Produit labellisé

Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

MENUS MAXIME COURTIS
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

	Le 16/06/2025	
Plats	**Ingrédients**	**Allergènes**
Carré de Ligueil	Fromage à pâte molle	Lait
Flan nappé caramel Bio	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Radis roses	Radis	
Raviolini au fromage, sauce tomate	Pâtes farcies, Ail, Sel fin, Origan/Marjolaine, Oignon, Tomate, Carotte, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Eau, Tomate	Gluten, Lait
et beurre	Beurre doux	Lait

	Le 17/06/2025	
Plats	**Ingrédients**	**Allergènes**
Abricot	Abricot	
Et ketchup du chef	Coulis de Tomate, Ketchup, Oignon, Ail, Herbes de Provence	
Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA)	Œuf liquide entier, Crème fraîche, Fromage	Lait, Œufs
Pommes de terre rissolées	Pommes rissolées	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

	Le 18/06/2025	
Plats	**Ingrédients**	**Allergènes**
Compote pomme	Pomme	
Cookie au chocolat Bio	Cookie	Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Soja
Encornets de calamar	Encornets/Calamars	Mollusques
Et sucre	Sucre cristal	
Petits pois au bouillon	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Petit pois	
Pêche	Pêche	
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten
Yaourt nature	Yaourt nature	Lait

MENUS MAXIME COURTIS
Du 16/06/2025 au 20/06/2025

Yaourt sucré Bio	Yaourt nature	Lait
Sauce à l'estragon	Tomate, Échalote, Estragon, Bouillon de légumes, Sauce béchamel, Eau	Céleri, Gluten, Lait
	Le 19/06/2025	
Plats	**Ingrédients**	**Allergènes**
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail	
Nectarine Bio	Nectarine	
Salade de pommes de terre et maïs	Maïs, Pomme de terre, Persil	
Sauce Nantua	Tomate, Lait de vache, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette à la ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
	Le 20/06/2025	
Plats	**Ingrédients**	**Allergènes**
Clafoutis aux cerises (farine Bio)	Cerise, Lait de vache, Farine de blé, Sucre semoule, Œuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile	Gluten, Lait, Œufs
Coulis de fruits rouges	Coulis	
Falafel	Falafels	Gluten
Fromage blanc (régional)	Fromage blanc	Lait
Riz de Camargue IGP créole	Riz de Camargue, Sel gros	
Sauce barbecue	Tomate, Tomate, Échalote, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Bouillon de légumes, Coulis de Tomate, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauté de bœuf VBF	Sauté de Bœuf	
Tomate mozzarella	Tomate, Mozzarella, Ciboulette	Lait
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites