

Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œufs durs mayonnaise <i>Œuf, sulfites, moutarde</i></p> <p>Couscous végétal <i>(semoule, légumes couscous, pois chiche, raisins secs, fève de soja)</i> <i>gluten</i></p> <p>Coulommier <i>lait</i></p> <p>Pommes bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Concombre vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Sauté de porc caramel <i>gluten</i></p> <p>pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Féerie</p>	<p>Féerie</p>	<p>Pas d'école</p>



Légumerie Tezea














Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Lentilles	
<p>Betteraves  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Poisson pané riz soufflé <i>Gluten, poisson</i> </p> <p>Riz pilaf  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>lait</i></p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Pennes rigate   aux légumes pois cassés et graines de courge Bio (Carottes, ciboulette, oignons, ail) <i>gluten</i></p> <p>Emmental râpés accompagnement <i>lait</i></p> <p>Smoothie pomme pêche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p> Steak haché sauce brune <i>gluten*</i></p> <p>Pommes de terre quartier roties <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> </p>	<p>Taboulé aux légumes (semoule ) <i>gluten, outarde, sulfites</i></p> <p> Aiguillette de poulet sauce forestière <i>Gluten, lait</i></p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive tournesol <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Gâteau basque  <i>Gluten, œufs</i></p>



Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Tahiti
Féerie	<p>Œuf dur mayonnaise <i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Poulet rôti jus aux herbes de Provence <i>gluten</i></p> <p>Petits pois Carottes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Compote pomme allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Tomates vinaigrette <i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche au raisin sec (<i>Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous</i>) <i>gluten</i></p> <p>Brie <i>lait</i></p> <p>Pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc <i>lait</i></p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce <i>Gluten, poisson</i></p> <p>Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat <i>Gluten, lait, oeufs</i></p>



Légumerie Tezea










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombres façon tzatziki <i>lait</i></p> <p>Hoki sauce basquaise <i>Poisson, gluten</i></p> <p>Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fromage frais saint morêt <i>lait</i></p> <p>Donuts <i>Gluten, œufs, lait</i></p>	<p>Salade verte  croutons vinaigrette <i>Moutarde, sulfites, gluten</i></p> <p>Jambon braisé au jus  <i>gluten</i></p> <p>Coquillettes  <i>gluten</i></p> <p>Fruit de saison  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Crêpes aux fromages <i>Lait, gluten, œufs</i></p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, gratiné emmental) <i>lait</i></p> <p>Saint nectaire AOP  <i>lait</i></p> <p>Cake au chocolat <i>Gluten, œufs</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, sulfites, œufs</i></p> <p>Cordon bleu <i>Gluten, lait, œufs</i></p> <p>Semoule  <i>gluten</i></p> <p>Crème dessert vanille <i>lait</i></p>



Légumerie Tezea










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 03 au 07 juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes  râpées  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p> Farfalles aux légumes du sud (courgettes et ratatouille) et fromage de brebis <i>gluten</i></p> <p>Emmental râpés accompagnement <i>lait</i></p> <p>Compote pomme pêche allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Céleri rave rémoulade <i>Moutarde, œufs, sulfites</i></p> <p>Merlu sauce basilic  <i>Poisson, gluten</i></p> <p>Purée de brocolis et pommes de terre <i>Lait</i></p> <p>Banane  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Haricot rouge </p> <p>Concombres  rondelles  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p> Rôti de bœuf sauce aux oignons <i>gluten</i></p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, navet) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fondant aux haricots rouges et framboises <i>Lait, œufs</i></p>	<p>Courgettes râpées sauce au fromage blanc <i>Lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Sauté de dinde sauce au curry <i>Gluten, lait</i></p> <p>Boullgour  à la tomate <i>gluten</i></p> <p>Camembert <i>lait</i></p> <p>Mousse au chocolat <i>lait</i></p>



Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 10 au 14 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivrade <i>Gluten, lait</i></p> <p>Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Tomates vinaigrette <i>Moutarde, sultines</i></p> <p>Riz, korma végétarien brunoise provençale et petit pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Saint Paulin <i>lait</i></p> <p>Crème dessert chocolat <i>lait</i></p>		<p>Salade de blé tomate <i>gluten</i></p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé <i>Œufs, gluten</i></p> <p>Gratin de chou-fleur béchamel <i>Lait, gluten</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>lait</i></p>	<p>Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Coquillettes Bio <i>gluten</i></p> <p>Emmental <i>lait</i></p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>



Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 17 au 21 Juin 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Courgettes râpées au curry <i>lait</i></p> <p>Riz sauce chili et égrène végétal </p> <p>Fromage fondu croc lait <i>lait</i> </p> <p>Compote de poire allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Taboulé (semoule ) <i>gluten</i></p> <p>Boulette de bœuf sauce tomate <i>gluten</i></p> <p>Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Petit fromage blanc aux fruits <i>lait</i></p>		<p>Cake tomate, chèvre <i>gluten</i></p> <p>Nuggets de poulet <i>Gluten, œufs</i></p> <p>Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt nature et sucre <i>lait</i>  </p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Melon <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Jambon blanc  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivrons, fromage de brebis) <i>Gluten, lait</i></p> <p>Dessert lacté fraise à boire <i>lait</i></p>



Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Du 24 au 28 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Bientôt les vacances
<p>Salade de pommes de terre et tomate ravigote <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur <i>Gluten, lait</i></p> <p>Chutney de courgettes (miel, oignons, vinaigre de cidre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Tomme blanche <i>lait</i></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Pennes sauce tomate et lentilles façon bolognaise <i>gluten</i></p> <p>emmental râpé accompagnement <i>lait</i></p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel <i>lait</i></p>		<p>Tomates vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce au paprika <i>Gluten</i></p> <p>Semoule <i>gluten</i></p> <p>Fromage frais tartare <i>lait</i></p> <p>Gâteau vanille <i>Gluten, lait, oeufs</i></p>	<p>Concombres à la crème ail et persil <i>lait</i></p> <p>Poisson blanc meunière sauce Ketchup <i>Gluten</i></p> <p>Riz safrané <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Smoothie framboise <i>lait</i></p>

C'EST LA FÊTE



Légumerie Tezea












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 01 au 05 juillet 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise <i>Moutarde, œufs, sulfites</i></p> <p>Riz  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>sauce Dahl lentille corail aux amandes  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt nature sucré   <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomates  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> vinaigrette <i>moutarde, sulfites</i></p> <p>Sauté de porc sauce à l'estragon  <i>Gluten</i></p> <p>Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Tarte au flan  <i>gluten</i></p>		<p>Betteraves  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Filet de hoki  sauce façon marseillaise (<i>soupe de poisson, fumet de poisson, tomate, farine de riz, ail</i>)</p> <p>Purée de pommes de terre <i>Lait</i></p> <p>Petit fromage blanc aux fruits <i>lait</i></p>	



Légumerie Tezea



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

