

Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Radis et son micro-beurre </p> <p>Raviolis au saumon</p> <p>Emmental Râpée</p> <p>Formage frais Croc 'lait</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p>	<p>Potage De Salsifis </p> <p>Sauté de bœuf sauce au romarin (carotte, romarin, farine de riz, jus de veau)</p> <p>S/V Hoki en Sauce</p> <p>Nouille</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Repas de Printemps</p> <p>Tomates au basilic vinaigrette </p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue </p> <p>S/V Filet De Merlu À La Crème </p> <p>Purée de pommes de terre Haricot Beurre </p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p>	<p>Menu – OVO</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Nuggets De Blé Ketchup </p> <p>Pommes De Terre Au Four Brocolis</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p>Madeleine Fromage Jus de fruits</p>	<p>Pain Beurre Lait</p>	<p>Galette Bretonne Pate à Tartiné Fruits de saison</p>	<p>Cookie Yaourt Aromatisé Jus de fruits</p>



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO			
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p>S/V Stick Mozzarella</p> <p>Riz à l'indienne Carottes Rondelles</p> <p>Coulommiers </p> <p>Mousse au chocolat lait</p>	<p>Friand Fromage </p> <p>Boule De Sarrasin Sauce Tomates et Thym </p> <p>Ratatouille </p> <p>Blé Tendre</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Croque-Monsieur de Dinde S/V Croque-Monsieur De Thon</p> <p>Salade verte </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Tomates concassées et chips tortilla </p> <p>Couscous Poulet S/V Couscous De Poisson </p> <p>Semoule Légumes Couscous (Pois chiche , raisin) </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Saucisse chipolatas S/V saucisse de Végge</p> <p>Purée de pommes de terre Courgettes Rondelles Persillées</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes </p> <p>Milk Shake poire cassis </p>
<p>Croissant Confiture Jus de fruits</p>	<p>Quatre Quart Pâte à Tartiner Sirop Grenadine</p>	<p>Gaule Petit Fromage Jus de fruits</p>	<p>Sablé Yaourt Jus de fruits</p>	<p>Chouquettes Yaourt Nature Sirop de grenadine</p>



Viande bovine Française



Bœuf charolais



Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO			
<p>Salade iceberg vinaigrette</p>   <p>Sauté de bœuf sauce tomate origan</p> <p>S/V Daube De Colin</p>  <p>Riz Thai Jasmin</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p>  <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p>   <p>Bolognaise de Lentilles</p> <p>Carottes en dés</p> <p>Spaghetti Semi Complète</p> <p>Emmental Râpée</p> <p>Tomme blanche</p>   <p>Fruit de saison</p> 	<p>tzatziki de Concombres</p>  <p>médailon Merlu</p> <p>sauce citron</p>   <p>AB Courgettes Rondelles</p> <p>Semoule</p>  <p>Edam</p> <p>Fromage blanc et confiture de fraise</p>	<p>Endives vinaigrette</p>   <p>Nuggets de Poulet</p> <p>Ketchup</p>  <p>S/V Nuggets De Blé</p> <p>Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  <p>Compote pommes abricot allégée en sucre</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p>  <p>Jambon blanc</p>  <p>S/P: Jambon de dinde</p> <p>S/V Galette Boulgour</p> <p>Purée de PDT</p> <p>haricots verts Persillées</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> 
Gâteau Fourré Fruit Lait	Pain Emmental Jus de fruits	Croissant Yaourt Jus de fruits	Gaufrette Compote Lait	Madeleine Petit fromage frais nature Jus de Fruits



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine Du 22 au 26 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu – OVO				
<p>Batavia  vinaigrette au Miel </p> <p>Farfalles aux légumes du sud et fromage de brebis  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille </p> <p>Pain Beurre Lait</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Sauté de porc jus aux herbes   </p> <p>S/V sauté de Colin aux herbes </p> <p>Boulgour  Carottes Dés </p> <p>Bûche de lait mélange </p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre </p> <p>Beignet Compote Jus de fruits</p>	<p>Risette et Dés De Tomates mayonnaise </p> <p>Rôti de bœuf au jus </p> <p>S/V Filet De Merlu </p> <p>Purée de pommes de terre Haricot Vert </p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Cookie Yaourt Jus de fruits</p>	<p>Pâté de volaille </p> <p>S/V Terrine De Poisson </p> <p>Lasagne au thon à la tomate </p> <p>Salade Verte</p> <p>Yaourt nature  et sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Croissant Fruits Lait</p>	<p>Concombres  vinaigrette </p> <p>Colin d'Alaska pané </p> <p>Riz Créole Haricots beurre</p> <p>Fromage frais tartare</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe </p> <p>Sablé Confiture Jus de fruits</p>



Viande bovine Française



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Décongelé



Viande de Porc
















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine Du 29 au 03 MAI 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu – OVO			
<p>Betteraves vinaigrette</p>  <p>Hachipermentié de saumon sauce citron</p> <p>À la PDT Douce</p> <p>Yaourt nature  et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade verte  vinaigrette</p>  <p>Riz Curry de pois chiche, épinards et graines de courge Bio</p>  <p>Edam</p> <p>Tarte BOURDALOU au chocolat</p>	<h1>FERIE</h1>	<p>Taboulé BIO (Tomates ,Poivron , dés de Jambon dinde et Menthe) </p> <p>S/V Taboulé Végé </p> <p>Sauté De Bœuf Au Paprika </p> <p>S/V Daube De Colin Paprika</p>  <p>Semoule Petit pois</p> <p>Fromage Frais Petit Cotentin</p> <p>Fruits De Saison</p> 	<p>Carotte Râpées</p>  <p>Omelettes Aux Herbes Fraiches</p>  <p>Coquillettes Semi Complète Butternut En Dés </p> <p>Pointe De Brie </p> <p>Compote Pomme Fraise</p>
<p>Madeline Petit fromage frais nature Jus de Fruits</p>	<p>Chouquette Fruits Lait</p>		<p>Pain Beurre Jus de fruits</p>	<p>Gaufrette Fruit Lait</p>



Viande bovine Française

Bœuf charolais

Label Rouge



Viande de porc Française



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Décongelé



Dessert du Chef



Viande de Porc

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

