

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



Viande de porc Française



Bœuf charolais



Issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



Pêche durable



Appellation Origin Contrôlée ou Appellation Origin Protégée



Plat végétarien



Dessert du Chef



Décongelé



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>Gâteau Fourré Fruit Lait</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p>   <p>Bolognaise de Lentilles</p> <p>Carottes en dés</p> <p>Spaghetti Semi Complète Emmental Râpée</p> <p>Tomme blanche</p>   <p>Fruit de saison</p>  <p>Pain Emmental Jus de fruits</p>	<p>tzatziki de Concombres</p>  <p>médailon Merlu sauce citron</p>   <p>AB Courgettes Rondelles</p> <p>Semoule</p>  <p>Edam</p> <p>Fromage blanc et confiture de fraise</p> <p>Croissant Yaourt Jus de fruits</p>	<p>Endives vinaigrette</p>   <p>Nuggets de Poulet Ketchup</p>  <p>S/V Nuggets De Blé Ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  <p>Compote pommes abricot allégée en sucre</p> <p>Gaufrette Compote Lait</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 haricots verts Persillées</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>  <p>Madeleine Petit fromage frais nature 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

