

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

23-mars Lundi BIO	24-mars Mardi VEGETARIEN	25-mars Mercredi	26-mars Jeudi	27-mars Vendredi
Radis ☼ beurre				Méli mélo de céréales aux légumes
Cordon bleu ☼	ŒUFS SAUCE FLORENTINE		Sauté de veau marengo	<i>Filet de poisson sauce tomate</i> ☼
Petits pois au jus ☼	RIZ EPINARDS		Pommes rôties	Haricots verts
	Fromage blanc aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼		Compote ☼	

6-avr. Lundi ferié	7-avr. Mardi	8-avr. Mercredi	9-avr. Jeudi VEGETARIEN	10-avr. Vendredi
			Concombre à la crème	Salade marco polo
	Emincé de poulet au curry		Hachis parmentier VG	<i>Filet de poisson meunière et citron</i> ☼
	Brunoise de carottes et riz			Poêlée bretonne
	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼
	Fruit frais ☼		Flan chocolat	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼

Végétarien ✓

MSC Pêche durable

Fait maison

30-mars Lundi VEGETARIEN	31-mars Mardi BIO	1-avr. Mercredi	2-avr. Jeudi 0	3-avr. Vendredi Repas de pâques
Taboulé ☼				
Crousti fromage	Steak haché sauce tomate		<i>Filet de poisson sauce aneth</i> ☼	Sauté d'agneau au romarin
Printanière de légumes	Semoule ☼		Purée de courgettes	Pommes rôties
Yaourt aromatisé ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
	Compote ☼		Fruit frais ☼	Cloche de pâques
13-avr. Lundi	14-avr. Mardi VEGETARIEN	15-avr. Mercredi	16-avr. Jeudi BIO	17-avr. Vendredi
Coleslaw				Salade de tomates
Sauté de bœuf à la provençale	Tortilla		Lasagne bolognaise ☼	<i>Poisson pané et citron</i> ☼
Gratin Dauphinois	Poêlée maraîchère			Blé aux petits légumes sauce tomate
	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼
Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼		Compote ☼	

Origine France

LOCAL

* = plat contenant du porc

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

20-avr. Lundi	21-avr. Mardi	22-avr. Mercredi	23-avr. Jeudi	24-avr. Vendredi

4-mai Lundi	5-mai Mardi	6-mai Mercredi	7-mai Jeudi	8-mai Vendredi
	Journée Italie		VEGETARIEN	
Aiguillettes de poulet au paprika Purée de courgette	Spaghetti bolognaise 		Lasagnes de légumes	
 Fromage ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	
Compote ☼	Tiramisu		FRUIT	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼
MSC Pêche durable

Fait maison

27-avr. Lundi	28-avr. Mardi	29-avr. Mercredi	30-avr. Jeudi	1-mai Vendredi
				

11-mai Lundi	12-mai Mardi	13-mai Mercredi	14-mai Jeudi	15-mai Vendredi
VEGETARIEN				
Concombre crémeux	Salade de riz à la niçoise			
Chili sin carne	Sauté de porc* à la dijonnaise Printanière de légumes			
 Fromage blanc nature ☼	 Petit suisse aromatisé ☼			
				

Origine France

LOCAL



* = plat contenant du porc

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

18-mai Lundi	19-mai Mardi VEGETARIEN	20-mai Mercredi	21-mai Jeudi BIO	22-mai Vendredi
	Ouf dur ☼			Taboulé
Bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu ☼	Lasagne de saumon
Purée de courgettes	Epinards hachés et pommes de terre		Pâtes ☼	
Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Crêpe au sucre			FRUIT FRAIS	

1-juin Lundi	2-juin Mardi	3-juin Mercredi	4-juin Jeudi VEGETARIEN BIO	5-juin Vendredi
Pastèque				
Knack de volaille	Aiguillettes de poulet rôti		Omelette ☼	Brandade de poisson
Pâtes à la Napolitaine	Purée de légumes verts ☼		Haricots verts ☼	
Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
			Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

25-mai Lundi Férié	26-mai Mardi	27-mai Mercredi	28-mai Jeudi	29-mai Vendredi VEGETARIEN
				Salade de concombre
	Emincé de poulet sauce oignons et caramel*		Poisson pané et citron	Tajine de légumes et pois chiches
	Quinoa aux petits légumes		Petits pois au jus	Semoule ☼
	Fromage ☼		Fromage ☼	
	Compote ☼		SALADE DE FRUITS FRAIS	Liégeois chocolat
8-juin Lundi Journée Tex-mex	9-juin Mardi VEGETARIEN	10-juin Mercredi	11-juin Jeudi BIO	12-juin Vendredi
Salade mexicaine	Concombre vinaigrette			
Steak haché ☼ sauce texane	Crousti fromage		Lasagnes bolognaises ☼	Filet de poisson sauce tomate
Riz et haricots rouges	Printanière de légumes			Pâtes ☼
	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Beignet framboise			Fruit frais ☼	Cocktail de fruits

LOCAL



* = plat contenant du porc

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

15-juin Lundi	16-juin Mardi VEGETARIEN BIO	17-juin Mercredi	18-juin Jeudi	19-juin Vendredi
			Melon	
Boulette de veau marengo	Omelette ☼		Aiguillettes de poulet sauce au thym	Brandade de poisson ☼
Pommes vapeur	Haricots verts ☼		Ratatouille et semoule ☼	
Yaourt nature ☼	fromage ☼		Petit Suisse ☼	Fromage ☼
Clafoutis	FRUIT FRAIS			Crème dessert chocolat ☼

29-juin Lundi	30-juin Mardi VEGETARIEN	1-juil. Mercredi	2-juil. Jeudi	3-juil. Vendredi Repas champêtre
Aiguillettes de volaille à la crème	Crousti fromage		Filet de poisson à la Bretonne ☼	Poulet rôti froid et mayonnaise
Pâtes ☼	Petits pois au jus		Ratatouille et riz ☼	Chips ☼
Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼		Yaourt aux fruits ☼	Fromage ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Flan chocolat ☼	BANANE

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼

MSC Pêche durable

Végétarien ☼

Fait maison

22-juin Lundi VEGETARIEN	23-juin Mardi	24-juin Mercredi	25-juin Jeudi	26-juin Vendredi BIO
	Tomates ☼			Melon ☼
Bouchée de blé à la tomate et au chèvre	Steak haché de bœuf sauce mexicaine		Poisson pané citron ☼	Lasagnes bolognaises ☼
Epinards et pommes de terre à la crème	Blé aux petits légumes		Duo de courgettes sautées	
Petit suisse aromatisé ☼	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Fruit frais ☼			Fruit frais ☼	
6-juil. Lundi	7-juil. Mardi	8-juil. Mercredi	9-juil. Jeudi	10-juil. Vendredi

Origine France

LOCAL

* = plat contenant du porc