

Menus

Menu

Lundi 08 avril au vendredi 12 avril 2024

Lundi

Coleslaw **BIO**
Rémoulade

Beignets de Poisson,
Sauce Aioli

Polenta Crèmeuse
Semoule & Lait **BIO**
Gratin de Fenouil

Cantal 

Fruit 

Mardi

Choux Fleurs,
Vinaigrette
aux Grains de Moutarde

Emincé de Volaille à la
Crème 
OU

Mijoté de Poisson à
Crème 

Boulgour **BIO** au Curry
Brocolis

Camembert 

Mousse au Chocolat
(individuel)

Mercredi

Terrine de Campagne,
Cornichons
OU
Surimi, Mayonnaise
de Légumes

Tortilla **MAISON** aux
Lardons (Porc)
OU

Tortilla **MAISON** à la
Ciboulette &
Champignons
(œuf **BIO** et Lait **BIO**)

Gouda 

Fruit 

Jeudi



Salade de Gruyère à
l'Alsacienne & Salade
Verte

Choucroute
Saucisses 

OU
Choucroute
Poisson 

Pdt Vapeurs

Munster 

Tarte aux Pommes



Vendredi

Salade de
Radis Blanc

Parmentier
de
Lentilles
&
Petits Légumes

Comté 

Yaourt Brassé
Banane 

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 15 avril au vendredi 19 avril 2024

Lundi

Salade de Carottes,
Vinaigrette

Samoussa
de Bœuf 

OU

Samoussa VG

Riz BIO
Cantonnais V.G.

Brie 

Yaourt Brassé
Mix Banane 

Mardi

Salade de
Tomates

Kebab
Assiette Viande 

OU

Kebab
Assiette VG

Blé 

Buche
de Chèvre 

Fruit

Mercredi

Potage de
Légumes &
Croutons

Croustillant
du
Fromager

Purée de Pommes de
Terre & Courgettes
Lait BIO

Saint Nectaire 

Salade de
Fruits

Jeudi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Crèmeux
de
Haricots Rouges
& Légumes

Boullgour 

Mimolette 

Beignet Chocolat
Noisette

Vendredi

Salade
Verte

Colin Pané 
Quartier Citron

Pennes BIO,
Sauce Tomate

Vache qui Rit

Yaourt Vanille
Lait Entier



LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale