

Menus Semaine 17


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 22 avril



Betteraves en vinaigrette
Escalope viennoise 
Purée de Pdt & patate douce
Fruit de saison 

Mardi 23 avril


Salade verte & emmental
Cordon bleu veggi
Pommes noisette
Compote pomme – fraise 

Bon Appétit


Mercredi 24 avril

Feuilleté Hot Dog
Boulettes de bœuf 
Légumes piperade
Camembert 
Fruit de saison

Jeudi 25 avril

Salade coleslaw
Veau marengo  
Pâtes
Flan pistache au lait 

Vendredi 26 avril

Rosette & beurre
Dos de colin au citron
Riz
Yaourt mixé pêche 
Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 18

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 30 avril

Salade de lentilles composée

Mijoté de bœuf  

Carottes persillées

Yaourt citron 

Fruit de saison

Mardi 30 avril

Salade de lentilles composée

Galette Texas

Carottes persillées

Yaourt citron 



Fruit de saison



Bon Appétit

Lundi 29 avril

Radis & beurre

Rôti de dinde tomate  

Pâtes

Fondant vanille 

Jeudi 2 mai

Pamplemousse 

Rôti de porc 

Frites

Gâteau de semoule au caramel

VIVA Portugal

Terrine de légumes

Brandade de poisson 

Salade verte 

Pastel de nata



Menus Semaine 19

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 6 mai

Céleri rémoulade

Veau aux olives  

Flageolets

Fromage à tartiner 

Délice caramel beurre salé

Mardi 7 mai

Surimi mayonnaise

Œuf béchamel

Chou-fleur 

Mousse au chocolat

Mardi 7 mai

 Surimi mayonnaise

Œuf béchamel

Chou-fleur 

Mousse au chocolat

Bon Appétit

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 14 mai

Melon

Poulet rôti à l'italienne  

Boullgour 

Fromage à tartiner

Beignet au sucre

Mardi 14 mai

Melon 

Picoussel

Boullgour 

Fromage à tartiner

Beignet au sucre

Bon Appétit

Mercredi 15 mai

Macédoine de légumes

Sauté de veau à la tomate  


Frites

Yaourt nature 

Fruit de saison

Jeudi 16 mai

Salade coleslaw

Garniture bolognaise 

Pâtes 

Emmental râpé

Tarte aux poires

Vendredi 17 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette

Calamars à la romaine

Riz créole 

Fromage

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.