


Menus Semaine 15


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

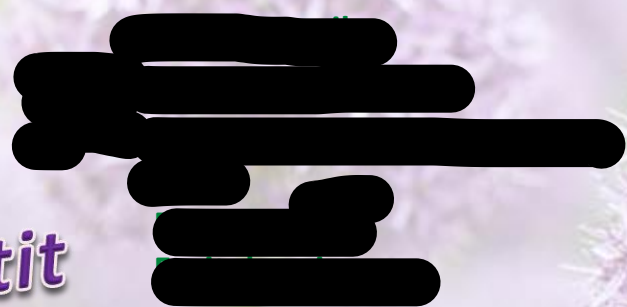
Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 08 avril

Pâté de campagne
Crispy de poulet
Purée de Pdt
Fruit de saison 



Mardi 9 avril

Surimi mayonnaise
Haché d'agneau
Blé
Fromage 
Fruit de saison






Bon Appétit



Mercredi 10 avril

Céleri rémoulade & pomme verte
Escalope à la crème  
Pommes forestine
Flan entremet pistache

Jeudi 11 avril

Feuilleté poulet poireaux
Colombo de porc  
Riz créole 
Yaourt nature
Fruit de saison

Vendredi 12 avril

Salade verte 
Choucroute de la mer 
Pommes vapeur
Fromage à tartiner
Tarte aux poires



Menus Semaine 16

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 15 avril

Pamplemousse

Rôti de porc au vin blanc



Petits pois & carottes

Crème dessert vanille



Mardi 16 avril

Carottes râpées



Raviolis

Yaourt nature

Gâteau aux pépites de
chocolat

Bon Appétit

Mercredi 17 avril

Clafoutis chèvre - basilic

Chou farci

Riz BIO

Fruit de saison

Jeudi 18 avril

Cervelas

Sauté de dinde tandoori



Boulgour

Fromage

Salade de fruits frais

Vendredi 19 avril

Terrine aux 3 poissons

Poisson pané

Pommes vapeur

Fromage à tartiner

Beignet à la framboise



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 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



Vianades 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.