

Menu du 2 avril au 3 mai 2024

semaine du 1 avril au 5 avril

FERIE

Pêche au thon 1+4
Jambon grillé
Brocolis sautés
Millefeuille 1+5



Friand au fromage 3+5
Escalope de veau panée
Haricots beurre
Cocktail de fruits



Concombres vinaigrette
Boules de bœuf tomate
Pommes rissolées
Yaourt vanille 5

Salade coleslow 1+11
Eglefin beurre Nantais
Riz safrané 3
Samos/Fraises

Donuts

Pain/fromage

pain/nutella

chaussons

Semaine du 8 avril au 12 avril



Quiche Lorraine 3+1+5
Sauté de poulet persillé
Purée aux 3 légumes 5
Camembert/Fruits de saison

Salade bleu et pommes 5
Dhal de lentilles corail*
Tarte aux pommes et noix 3+2



Chocolatine

Salade palmier/maïs 13
Joue de porc confite
Gratin carottes/Potiron
Mousse chocolat 5



Barre de céréales/jus de fruits

Carottes rapées
Omelette aux herbes 1

Yaourt aromatisé 5

Pain, babybel

Paté de campagne
Saumon au poireaux 4
Quinoa sol 3
Brie/Banane



compote de pomme/cake

Pain/kiri

Semaine du 15 avril au 19 avril

VACANCES SCOLAIRES

Terrine de saumon 5+4+1
Chili con carne
Riz blanc 3
Kiri/Compote de poires

Pain, chocolat

Crêpe au fromage 3+5
Burger de veau
Piperade
Pommes

Muffins



Avocat surimi 5+4+6
Goulash de bœuf
Pates
Flan vanille 5

liegeois chocolat/biscuit



Salade jambon /bleu 5
Emincé de poulet au cidre
Courgettes au raisins secs
Suisse nature 5

pain/fromage



Cèleri remoulade aux noix 2+9+1
Calmars à la romaine 7
Poêlée de légumes
Crème anglaise 1+5

Banane/biscuit

Semaine du 22 avril au 26 avril

VACANCES SCOLAIRES

Salade piémontaise 1+11
Cordon bleu
Haricots verts
Compote de pommes

Pain, chocolat

Carottes rapées
Pizza 3+5
Salade verte
Fromage blanc 5

Beignet



Œufs mayonnaise 1+11
Poulet rôti
Choux fleur persillés
Yaourt aromatisé 5

Yaourt à boire/biscuit



Concombres vinaigrette
Chipolattas
Torsades
Liegeois chocolat 5

Pain/confiture

Saucisson sec
Poisson pané 4
Céréales asiatiques
Fraises/banane

Brownies

Semaine du 29 avril au 3 mai



Salade coleslow 1+9
Escalope de dinde
Ratatouille Niçoise
Eclair chocolat 5

Banane, biscuit



Salade maïs/emmental 13
Pennes sauce tomate

Yaourt vanille 5

Pain, babybel

FERIE



Betteraves vinaigrette
Tacos veggi
Frites
Edam/Cocktail de fruits

Gaufre, grenadine

Roulé au fromage 5+3
Filet de lieu bonne-femme 4
Brocolis/romanesco
Fruits de saison

Pain, chocolat



produit bio



label rouge



viande bovine française



volaille française

menu végétarien



poisson frais

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

*dhal: plat indien base lentilles et lait de coco

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin



Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements
pain bio servi tous les jours