

Menus Semaine 14

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 2 avril

Endives en salade

Sauté de dinde  

Boulgour 

Flan nappé caramel 

Mardi 2 avril

Endives en salade

Knacks véggie

Boulgour 

Flan nappé caramel 

Bon Appétit

Mercredi 3 avril

Clafoutis volaille tomate basilic

Rosbeef au bleu d'Auvergne 

Pâtes 

Fruit de saison

Jeudi 4 avril

Carottes râpées  & maïs

Saucisse  

Navets


Semoule au lait

Vendredi 5 avril

Pamplemousse

Poisson au beurre blanc 

Riz créole

Fromage 

Mousse au chocolat

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 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



Mardi 9 avril






Surimi mayonnaise
Palet montagnard végétarien
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

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 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.