









Menus



Semaine du 22 au 26 Avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Menu Végétarien				
<p>Cœur de palmier Betterave Vinaigrette cumin et coriandre</p> <p> Coquillettes Sauce champignon crémée & Emmental râpé</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Tomate Concombre & dés de cantal AOP  Vinaigrette moutarde</p> <p>Sauté de porc jus aux herbes S/P : Jambon de dinde</p> <p>Frite</p> <p>Crème dessert vanille</p>		<p>Couscous merguez poulet</p> <p>Légume couscous et semoule</p> <p>Yaourt nature  Et sucré Yaourt aromatisé saveur framboise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  Salade verte  & dés mimolette Vinaigrette moutarde</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé</p> <p>Haricots beurre et PDT vapeur</p> <p>Smoothie pomme banane Et cigarette russe</p>



Menus

Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu Végétarien			
<p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit Tartare</p> <p>Fruit </p>	<p>Pastèque Melon</p> <p>Moussaka au soja</p> <p>Penne</p> <p>Tarte au chocolat</p>		<p>Sauté de bœuf sauce  au paprika et persil</p> <p>Petits pois </p> <p>Pointe de brie Coulommiers</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Carottes râpées  Tomate  Vinaigrette cumin et coriandre</p> <p>Beignet de calamars</p> <p>Coquillettes  & Emmental râpé</p> <p>Compote pomme fraise allégée en sucre</p>













Menus de la Semaine du 06 au 10 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Concombre et maïs </p> <p>Tomates </p> <p>Vinaigrette moutarde</p>			
Hot dog	<p> Sauté de dinde</p> <p>Sauce aux fines herbes</p>	Féerie	Féerie	Pas d'école
Frites	<p>Courgettes et boulgour </p>			
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Saveur vanille </p> <p></p>				
Fruit de saison	<p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>			










Menus de la Semaine du 13 au 17 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Menu Végétarien		Les lentilles 	
<p>Boulettes de bœuf  Sauce tomate basilic</p> <p>Riz BIO </p> <p>Samos Petit cotentin</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Melon  Pastèque </p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace</p>		<p>Salade de lentilles et fromage de brebis Vinaigrette moutarde</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Purée de courgettes à l'huile d'olive/ tournesol</p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Tomate Vinaigrette moutarde Coleslaw & dés de cantal AOP </p> <p>Colin d'Alaska meunière</p> <p>Epinards branches  béchamel et PDT</p> <p>Fruit de saison </p>














Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 Menu Végétarien	Tahiti 
Férie	<p>Escalope de dinde au jus </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé Framboise  Yaourt nature sucré </p> <p>Compote pomme fraise</p>		<p></p> <p>Semoule sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs <i>(Carottes bâtonnets, patate douce, pois chiches, épice couscous, olives vertes, amandes effilées)</i></p> <p>Bûche de lait mélange Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis, carottes, concombres et sauce au guacamole et fromage blanc</p> <p>Emincé de thon sauce aigre douce</p> <p>Riz </p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat</p>



Menus de la Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates Vinaigrette aux herbes Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricot vert et coquillette </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Sauté de bœuf  sauce tomate origan</p> <p>Frite</p> <p>Brie Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>		<p> Menu Végétarien</p> <p>Carotte râpée  Concombre  Vinaigrette moutarde & dés de cantal AOP </p> <p>Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic (courgettes, pdt, basilic, crème liquide, emmental) </p> <p>Yaourt aromatisé vanille  Yaourt nature sucré </p>	<p>Hoki  sauce basquaise</p> <p>Carottes Riz </p> <p>Petit fromage frais sucré Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Compote de pomme</p>

