














Du 22/04/2024 au 26/04/2024

Menu 5 éléments

Lundi		<p>Coleslaw - Sauce façon coleslaw Gratin de torsades bio et mozzarella  Gouda Bio  Flan au chocolat</p>
Mardi		<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Hachis parmentier de boeuf  /Lasagnes de légumes Emmental Bio  Salade de fruits</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)  Sauté de porc  /Galette épinards, blé et fromage Petits pois Yaourt sucré  Tarte au fromage blanc du chef </p>
Vendredi		<p>Pâté de campagne Label Rouge  /Cake à l'emmental du chef  Poisson pané 100 % filet MSC  Carottes persillées Madeleine Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>

Du 29/04/2024 au 03/05/2024

Menu 5 éléments

Lundi		<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  Coquillettes Bio   Edam Bio  Orange Bio </p>
Mardi		<p>Oeuf dur - , mayonnaise Jambon blanc Label Rouge   /Palet végétarien à l'italienne - Sauce napolitaine Courgettes à la Béchamel Brie Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Crêpe au fromage Saucisse knack /Filet de colin lieu MSC  Lentilles Bio au jus   Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef </p>
Vendredi		<p>Médailillon de surimi - , mayonnaise Tortillas de pommes de terre et emmental Bio  Ratatouille Suisse fruité  Pomme HVE </p>

Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu 5 éléments

Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷 /Morceaux de colin MSC 🐟 - Sauce tomate Petits pois carottes Gallettes bretonnes Compote fraîche pomme Bio vanille 🍏 🌿
Mardi	Cervelas - , cornichons /Terrine de légumes Kefta de boeuf 🇫🇷 - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio 🌿 🇫🇷 Saint Môret Bio Ananas au sirop
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	





Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu 5 éléments

Lundi	Betteraves Bio 🌿 🇫🇷 - Vinaigrette Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍷 🐷 /Lasagnes de légumes Camembert Bio 🌿 🇫🇷 Pomme HVE 🍏
Mardi	Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 🌿 Omelette du chef au fromage 🍷 🍷 Ratatouille Emmental Bio 🌿 Banane Bio 🌿
Mercredi	
Jeudi	Salade africaine - Vinaigrette Sauté de poulet 🇫🇷 - Sauce façon yassa /Émincé végétal de fèves et pois Bio 🌿 - Sauce façon yassa Riz Bio créole 🌿 Suisse sucré 🇫🇷 Gâteau choco coco du chef 🍷
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge 🍷 - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Timbaline de coquillettes au thon Yaourt Cimelait aromatisé 🍷 Kiwi Bio 🌿 🇫🇷


Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu 5 éléments

Lundi		
Mardi	 	Carottes râpées - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge   /Galette végétarienne - Sauce tomate Spaghetti Emmental Bio râpé  Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  
Mercredi		
Jeudi		Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Rôti de volaille  - Sauce forestière /Boulettes végétariennes - Sauce forestière Frites Yaourt aromatisé  Tarte amandine aux pommes du chef
Vendredi		Salade de riz Bio et tomate et maïs  - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC  Épinards à la Béchamel Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage  Mousse au chocolat au lait










Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu 5 éléments

Lundi		Oeuf dur - , mayonnaise Gratin de torsades bio et mozzarella  Edam Bio  Pomme HVE 
Mardi		Concombre - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf  /Brandade de colin Camembert Bio   Liégeois vanille
Mercredi		
Jeudi		Torsade Bio  - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce dijonnaise /Galette épinards, blé et fromage Petits pois au jus Chantilly Fraises - , sucre
Vendredi		Tomates - Vinaigrette Pavé de merlu MSC  - Sauce moutarde Beignets de brocolis Suisse sucré  cake au citron du chef













Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu 5 éléments

Lundi		<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Sauté de dinde - sauce tomate au curry /Morceaux de colin MSC  - Sauce au curry Haricots verts Bio persillés   Saint Nectaire AOP  Pêche</p>
Mardi		<p>Carottes râpées - Vinaigrette Boulettes végétariennes - Sauce tomate Semoule Bio   Emmental Bio  Compote fraîche pomme Bio framboise  </p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Radis rose - , beurre Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Yaourt sucré ferme du Prouzic  Banane Bio </p>
Vendredi		<p>Crêpe au fromage Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare Carottes HVE  Sauce caramel Semoule au lait du chef</p>

Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu 5 éléments

Lundi		<p>Torsade Bio  - Vinaigrette Paupiette de volaille  - Sauce thym citron /Filet de hoki MSC  - Sauce au thym Ratatouille Pont l'Evêque AOP  Pomme HVE </p>
Mardi		<p>Concombre - Vinaigrette Salade aux oeufs façon Piemontaise Mimolette bio  Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Tomates - Vinaigrette Saucisse de Mallossèves /Palet végétarien maraîcher - Sauce napolitaine Purée de pommes de terre  Saint Môret Bio Tarte aux abricots du chef </p>
Vendredi		<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Curry de poisson  Semoule Bio   Brie Nectarine jaune</p>