

Menus Semaine 18

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 28 avril

Radis & beurre

Rôti de dinde tandoori  

Pennes 

Liégeois au chocolat

Mardi 29 avril

Salade de lentilles aux légumes

Mijoté de bœuf à la provençale  

Carottes à la crème

Fromage 

Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 30 avril

Quiche lorraine 

Moussaka 

Riz créole 

Fraises au sucre

Vendredi 02 mai

Terrine de légumes

Parmentier de poisson 

Salade verte 

Tarte pêche - abricot



Menus Semaine 19

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 05 mai

Céleri rémoulade

Sauté de veau aux olives  

Flageolets

Fromage 

Mousse au citron

Mardi 06 mai

Surimi mayonnaise 

Œuf béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

Mardi 06 mai

Surimi mayonnaise 

Œuf béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

Bon Appétit

Mercredi 07 mai

Pizza jambon champignons 

Escalope de dinde  

Pommes noisette

Fromage  

Fruit de saison 

Vendredi 09 mai

Salade de tomates

Filet de hoki pané 

Pommes vapeur

Fromage blanc miel

Madeleine 

Produit local

Viandes d'origine
française

Menu végétarien

Produit issu de
l'agriculture biologique

Poissons issus de
la pêche durable

Viande origine EU



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 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 12 mai

Rosette & beurre 

Rôti de porc 

Petits pois & carottes

Fromage 

Fruit de saison

Mardi 13 mai

Macédoine de légumes 

Picoussel 

Boulgour 

Fromage 

Beignet

Mardi 13 mai

Macédoine de légumes

Poulet rôti à l'italienne  

Boulgour 

Fromage 

Beignet

Bon Appétit

Mercredi 14 mai

Melon

Sauté de veau à la tomate  

Frites

Brassé nature 

Fraises au sucre

Jeudi 15 mai

Salade coleslaw

Garniture bolognaise 

Coudes rayés

Emmental râpé

Fruit de saison 

Vendredi 16 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette

Calamar à la romaine 

Riz 

Liégeois au chocolat



Menus Semaine 21

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 19 mai

Salade de crudités du chef
Joues de porc confites 
Coquillettes 
Semoule au caramel

Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage
Cordon bleu 
Purée Pdt & chou-fleur
Pastèque 

Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage
Cordon bleu veggi
Purée Pdt & chou-fleur
Pastèque 

Bon Appétit

Mercredi 21 mai

Concombre yaourt & fines herbes
Côte de porc sce charcutière  
Poêlée paysanne
Fromage 
Compote pomme – fraise  

Jeudi 22 mai

Rillettes & cornichons 
Poulet rôti  
Riz pilaf 
Fromage à tartiner
Salade de fruits frais

Vendredi 23 mai

Melon
Blanquette de poisson 
Pommes noisette
Crème dessert vanille 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



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.