

Menus* Semaine 18

Lundi 27 avril

Radis & beurre

Rôti de dinde tandoori



Pennes 

Liégeois au chocolat

Mardi 28 avril

Salade de lentilles aux légumes

Mijoté de canard



Carottes à la crème



Fromage



Fruit de saison



Mardi 28 avril

Salade de lentilles aux légumes

Omelette

Carottes à la crème



Fromage



Fruit de saison



Bon Appétit

Mercredi 29 avril

Quiche à la volaille



Moussaka



Riz créole



Fraises au sucre

Jeudi 30 avril

Betteraves en vinaigrette

Porc aux olives



Flageolets

Crème dessert vanille



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs*

Menus* Semaine 19

Lundi 04 mai

Céleri rémoulade


Veau à la provençale  

Légumes rustiques

Fromage 

Mousse au citron

Mardi 05 mai

Surimi mayonnaise 

Œuf dur - béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

Mardi 05 mai

Surimi mayonnaise 


Œuf dur - béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

Bon Appétit

Mercredi 06 mai

Pizza jambon – champignons 

Escalope dinde citron-romarin  

Pommes noisette

Fromage  

Fruit de saison 

Jeudi 07 mai

Salade coleslaw

Haché d'agneau 

Fusilli 

Yaourt nature

Fruit de saison 

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France



Viande origine UE



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO



Pêche responsable



Menu Végétarien



Produit local



Haute Valeur Environnementale






Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**



Menus* Semaine 20


Lundi 11 mai

Rosette & beurre 

Rôti de porc au jus  

Petits & carottes


Fromage  

Fruit de saison 

Mardi 12 mai

Macédoine de légumes

Poulet rôti  

Boulgour 

Fromage

Beignet

Bon Appétit

Mardi 12 mai

Macédoine de légumes

Picoussel 


Boulgour 

Fromage

Beignet

Mercredi 13 mai

Melon

Mijoté de bœuf  

Potatoes

Fromage 

Tarte aux abricots

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Le pain est fabriqué à base de farines locales dans notre fournil et de façon artisanale



Viande origine France -



Viande origine UE -



Appellation d'Origine Protégée

LOI EGALIM



Produit BIO -



Pêche responsable -



Menu Végétarien -



Produit local



Haute Valeur Environnementale -



Certification environnementale 2

*** Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs**