

Les plats sont
cuisinés avec des
produits frais à la
cuisine centrale

Menus établis avec
50% de produits
durables et de qualités
dont 30% bio. Pain bio
tous les jours

Menus du 24 Avril au 19 mai 2023



Les menus peuvent être
modifiés en fonction des
modalités d'approvisionnement
liées au transport des denrées
ou pour toute autre raison.

Semaine du 24 au 28 avril

	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts au surimi	Salade fraîcheur (carottes, tomate, concombre)	Salade d'asperges	Macédoine de légumes / mayonnaise	Duo de charcuteries
	Axoa de veau	Quiche aux champignons et comté	Jambonneau rôti	Hachis parmentier à l'ancienne	Poisson frais de la criée
	et sa garniture	Salade verte	Petit pois à la campagnarde	Salade verte	Légumes rôtis
	Brie de Meaux		Camembert		Fromage blanc fermier aux framboises
	Fraises au sucre	Eclair au chocolat	Petit pot de glace	Fruit de saison	
Goûters	Crème à la vanille Madeleine	Pain Confiture	Céréales Lait	Compote de fruits Boudoirs	Gâteau Maison

Semaine du 01 au 05 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas orientale
		Chou rouge aux pommes	Terrine de campagne	Carottes râpées au balsamique	Taboulé à l'orientale
		Escalope de porc sauce moutarde	Filet de poisson au beurre citronné en papillote	Cannellonis à la ricotta jambon et épinards	Tchoutchouka aux œufs
	Férié	Frites maison	Blettes braisées	Salade verte	Salade verte
			Fournols		
		Yaourt fermier	Beignet aux pommes	Banane chocolat	Batlava
		Pain Barre chocolat	Entremet Vanille Madeleine	Mousse au citron BN	Fruits Rôtis

Semaine du 8 au 12 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
		Salade pâtes à l'italienne	Focaccia maison	Mousse de canard	Betteraves au vinaigre de cidre
		Rôti de bœuf sauce au poivre	Galette de pois cassés, quinoa et coriandre	Poisson de la criée	Emincé de porc au caramel
	Férié	Haricots verts	Salade verte	Riz de Camargue	Courgettes braisées
		Bûchette de chèvre			Tomme catalane
		Fruit de saison	Fraises chantilly	Glace bâtonnet	Brochettes de fruits
Goûters		Pain Pâte à tartiner	Tarte aux pommes	Compote de fruits	Gâteau Maison

Semaine du 15 au 19 mai

	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon Charentais	Concombre à la feta	Salade de lentilles		
	Burger Végan (rosti, tomate, salade, oignons, cheddar)	Filet de colin sauce Nantua	Poulet crémeux à l'ail et au citron		
	Salade verte	Poêlé de légumes maison	Purée de patates douces	Férié	
	Bleu d'Auvergne		Tomme blanche		
	Compote	Fruit de saison	Yaourt sucré		
	Gaufre chocolat	Gâteau Maison	Smoothie banane Brownies		

