

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

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 25 Mars au 19 Avril 2024



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

Semaine du 25 au 29 mars

	Lundi 25	Mardi 26 Repas végétarien	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
	Betteraves à la feta	Panzanella (tomates/concombre/croutons/basilic)	Toasts de chèvre au miel et thym	Salade pommes de terre et cervelas	Œufs mimosa
	Endives au jambon	Pizza 3 fromages	Rôti de dinde à la moutarde	Papillote de poisson frais	Sauté de lapin au Riesling
	Salade verte	Salade verte	Petits pois carottes à la française	Epinards à la crème	Haricots verts sautés
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Choux à la crème	Saint Nectaire	Camembert au four
Goûters	Pain Pâte à tartiner	Cookies maison Fruit	Entremet Vanille Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison Fruit

Semaine du 01 au 05 avril

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03 Repas végétarien	Jeudi 04	Vendredi 05
		Salade coleslaw	Champignons farcis au Boursin	Radis au beurre	Salade composé (surimi,maïs,concombre)
		Petit salé	Wok de légumes	Choucroute de la mer	Rissollette de veau
	Férié	Lentilles	Nouilles chinoises	et sa garniture	Pommes de terre façon sarladaise
		Brie de Meaux			Tome de Savoie
		Yaourt fermier	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison
		Pain Fromage	Fruits rôtis Biscuit	Gâteau maison Fruit	Liégeois caramel Biscuit

Semaine du 08 au 12 avril

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12 Repas végétarien
	Carottes râpées au Comté	Mousse de foie et cornichons	Concombre à l'estragon	Céleri rémoulade	Dips de légumes
	Tajine de poulet	Poisson pané citron	Saucisse de Toulouse	Lasagnes à la bolognaise	Tacos à la mexicaine
	et sa garniture	Courgettes en gratin	Purée de pois cassés	Salade verte	Salade verte
	Fruit de saison	Tarte aux pommes maison	Yaourt aux fruits	Crème chocolat	Fruit de saison
Goûters	Brioche perdue Fruit	Salade de fruits Biscuit	Gâteau maison Fruit	Compote Fruit	Entremet caramel Biscuit

Semaine du 15 au 19 avril

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18 Repas végétarien	Vendredi 19 Repas Américain
	Pamplemousse au sucre	Toasts de comté	Rillettes du Mans	Chou fleur vinaigrette	Oignons rings
	Blanquette de veau à l'ancienne	Pâtes à la carbonara	Brandade de saumon	Omelette nature	Hot dog
	Carottes persillées	Salade verte	Salade verte	Piperade	Röstis de pommes de terre
	Bleu d'auvergne		Cantal		
	Compote de pommes	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison	Donuts
	Pain Confiture	Entremet vanille Biscuit	Céréales Lait	Marbré maison Fruit	Compote Biscuit

