

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale. Certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 60% de produits durables et de qualités dont 40% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 28 Avril au 23 mai 2025



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

Semaine du 28 avril au 02 mai

	Lundi 28	Mardi 29 Repas végétarien	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
	Rillettes de sardine maison	Concombre ciboulette à la crème	Salade d'asperges		Duo de saucissons cornichons
	Paupiette de veau	Galette haricots azukis quinoa	Jambonneau rôti		Dos de colin au beurre blanc
	Frites	Piperade	Poêlée Champêtre (champignons, salade, pdt, petits pois)	Féié	Légumes rôtis (carottes, navets)
	Brie de Meaux		Camembert		
	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Glace		Fromage blanc aux framboises
Goûters	Céréales Lait	Pain Fromage	Crème vanille Biscuit		Gâteau maison

Semaine du 05 au 09 mai

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09 Repas végétarien
	Carottes râpées au balsamique	Chou rouge aux pommes	Terrine de campagne		Tomates au pesto
	Spaghettis à la carbonara	Escalope de dinde sauce moutarde	Poisson pané		Paëlla Royale
	Salade verte	Pommes de terre sautées	Gratin de courgettes	Féié	
			Livarot		Bûchette de chèvre
	Beignet aux pommes	Yaourt Fermier	Fruit de saison		Crème dessert caramel
	Entremet Pistache Biscuit	Fromage blanc Biscuit	Pain Barre de chocolat		Gâteau maison

Semaine du 12 au 16 mai

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Repas végétarien	Jeudi 15	Vendredi 16
	Betteraves au vinaigre de cidre	Salade de pâtes à l'italienne	Salade verte croûtons et comté	Radis beurre	Macédoine de légumes
	Sauté de porc au caramel	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Lasagnes aux légumes du soleil (courgettes, basilic, tomates, poivrons)	Poisson de la criée	Parmentier de poulet
	Courgettes braisées	Haricots verts sautés à l'ail		Poêlée de légumes (choux fleur, panais, céleri)	Salade verte
	St Nectaire	Plateau dégustation Samoussas aux légumes	Salade verte	Bleu d'Auvergne	
	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt Fermier	Ile flottante	Fruit de saison
Goûters	Compote Biscuit	Pain Pâte à tartiner	Gâteau maison	Compote de fruits Biscuit	Brioche perdue Sirop de fraise

Semaine du 19 au 23 mai

	Lundi 19 Repas végétarien	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23 Fête de la nature
	Melon Charentais	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalotte	Mousse de canard Cornichons	Cake à la tomate
	Pizza champignons courgettes mozzarella	Boulettes d'agneau à l'orientale	Sauté de poulet crémeux à l'ail et au citron	Pavé de saumon à l'oseille	Pilon de poulet froid
	Salade verte	Semoule aux raisins	Salsifis	Riz de Camargue	Chips
	Compote de fruits	Tomme de Savoie			Pain/Emmental
		Fruit de saison	Yaourt sucré	Crème brûlée	Fruits de saison
	Pain Confiture	Gâteau maison	Smoothie banane Biscuit	Céréales Lait	Pain Fromage

