

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



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

## Menus du 31 Mars au 25 Avril 2025



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

### Semaine du 31 mars au 04 avril

	Lundi 31	Mardi 01 Repas végétarien	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes (carottes/navets/pdt/noireaux/oignons)	Toasts de chèvre au miel et thym	Salade pâtes au cervelas	Œufs mimosa
	Endives au jambon	Pizza 3 fromages	Rôti de dinde à la moutarde	Papillote de poisson frais	Steak haché
	Camembert	Salade verte	Petits pois carottes à la française	Epinards à la crème	Frites
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Choux à la crème	Compote à la fraise	Fruit de saison
Goûters	Pain Pâte à tartiner	Cookies maison	Entremet Vanille Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison

### Semaine du 07 au 11 avril

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09 Repas végétarien	Jeudi 10	Vendredi 11
	Pamplemousse au sucre	Salade coleslaw	Concombre au fromage blanc et ciboulette	Radis au beurre	Surimi mayonnaise
	Blanquette de veau à l'ancienne	Echine demi sel	Nouilles Chinoises	Choucroute de la mer	Escalope de dinde à la dijonnaise
	Duo de champignons et carottes	Lentilles	Wok de légumes au soja (carottes/courgettes/céleri rave/chou fleur)		Riz Pilaf
	Yaourt fermier	Bleu d'auvergne	Fruit de saison	Paris Brest	Tome de Savoie
	Compote de pommes	Fruit de saison			
Goûters	Pain Confiture	Gâteau Maison	Fruits rôtis Biscuit	Pain Fromage	Liégeois caramel Biscuit

### Semaine du 14 au 18 avril

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18 Repas végétarien
	Carottes râpée	Mousse de foie cornichons	Artichauts vinaigrette	Céleri rémoulade	Oignons rings
	Tajine de poulet et ses légumes (carottes/courgettes/pois chiche/poivrons/aubergines/oignons/abricots/raisins secs)	Poisson pané citron	Saucisses de Toulouse	Lasagnes à la bolognaise	Tacos à la mexicaine (soja, haricots rouges, poivrons, tomates)
	Comté	Courgettes en gratin	Purée de pois cassés	Salade verte	Edam
	Fruit de saison	<b>Plateau dégustation:</b> Nuggets de pois chiche	Yaourt aux fruits	Crème chocolat	Fruit de saison
Goûters	Brioche Confiture	Pain Barre de chocolat	Entremet chocolat Biscuit	Compote Biscuit	Gâteau Maison Fruit

### Semaine du 21 au 25 avril

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 Repas végétarien	Vendredi 25 Repas Turc
		Toast de comté	Rillettes du Mans	Chou fleur vinaigrette	Haydari (yaourt, huile, ail)
	Férié	Pâtes à la carbonara	Brandade de saumon	Omelette nature	Kebab (poulet, dinde, soja)
		Salade verte	Salade verte	Piperade	Frites sauce samouraï
		Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits rouges	Cantal	Muhallebi (pistaches, lait, sucre, farine de riz)
		Viennois vanille Biscuit	Lait Céréales	Compote de fruits Biscuit	Marbré maison

