

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

20-avr.
Lundi

21-avr.
Mardi

22-avr.
Mercredi

23-avr.
Jeudi

24-avr.
Vendredi



4-mai
Lundi

5-mai
Mardi

6-mai
Mercredi

7-mai
Jeudi

8-mai
Vendredi

Céleri
rémoulade

Tomate
mozzarella

Méli mélo de
céréales aux
légumes

Œuf
mayonnaise

Aiguillettes de
poulet au
paprika
Purée de
courgette

Spaghetti
bolognaise

Paupiette de
veau sauce au
thym
Riz aux légumes

Lasagnes de
légumes

Fromage

Fromage

Petit suisse
aromatisé

Fromage

Compote

Tiramisu

Fruit frais

Madeleine

GOUTERS

Marbré
Yaourt mixé

Brioche
Confiture

Barre bretonne
Fruit

Pain
Chocolat

Bio

Végétarien

MSC Pêche durable

Fait maison

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

27-avr.
Lundi

28-avr.
Mardi

29-avr.
Mercredi

30-avr.
Jeudi

1-mai
Vendredi

BIO

Tomate

VEGETARIEN

Radis beurre

Salade marco
polo

Salade iceberg

Boulettes de
bœuf sauce
BBQ

Tajine de
légumes pois
chiches

Merguez

Poisson
meunière et
citron

Haricots verts

Semoule

Trio de légumes

Purée de
pomme de terre

Yaourt nature

Fromage

Yaourt
aromatisé

Fromage

Fruit frais

Compote

Fruit frais

Cocktail de
fruits



GOUTERS

Viennoise

Pain

Crêpe

Céréales

Fruit

Beurre

Fruit

Yaourt nature

11-mai
Lundi

12-mai
Mardi

13-mai
Mercredi

14-mai
Jeudi

15-mai
Vendredi

VEGETARIEN

Concombre
crèmeux

Salade de riz à
la niçoise

Salade
piémontaise

Chili sin carne

Sauté de porc*
à la Dijonnaise

Colombo de
poulet

Fromage blanc
nature

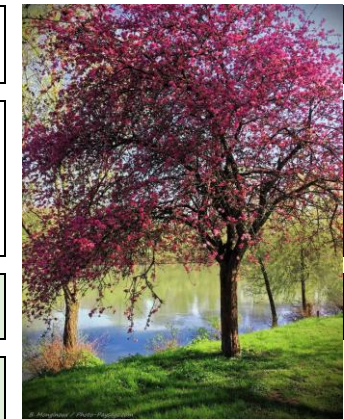
Petit suisse
aromatisé

Fromage

Compote

Fruit frais

Fruit frais



GOUTERS

Madeleine
Fruit

Pain
Fromage

Viennoise
Compote

Origine France

* = plat contenant du porc

LOCAL