



Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

23-mars Lundi	24-mars Mardi	25-mars Mercredi	26-mars Jeudi	27-mars Vendredi	30-mars Lundi	31-mars Mardi	1-avr. Mercredi	2-avr. Jeudi	3-avr. Vendredi
BIO Raviolis ☼ beurre	VEGETARIEN QUICHE AU FROMAGE		Salade verte oignons frits	Méli mélo de céréales aux légumes	VEGETARIEN Taboulé ☼	BIO Carottes râpées ☼		Salade iceberg	Repas de pâques Œuf mayonnaise
Cordon bleu ☼	Œuf florentine		Sauté de veau marengo	Filet de poisson sauce tomate	Crousti fromage	Steak haché sauce tomate		Filet de poisson sauce améthyste	Sauté d'agneau au romarin
Petits pois au jus ☼			Pommes rôties	Haricots verts	Printanière de légumes	Semoule ☼		Purée de courgettes	Pommes rôties
Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼		Compote ☼	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Compote ☼		Fruit frais ☼	Cloche de pâques
6-avr. Lundi	7-avr. Mardi	8-avr. Mercredi	9-avr. Jeudi	10-avr. Vendredi	13-avr. Lundi	14-avr. Mardi	15-avr. Mercredi	16-avr. Jeudi	17-avr. Vendredi



Origine France LOCAL

Bio Végétarien Fruit maison

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

* : plat contenant du porc



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	27-avr. Lundi	28-avr. Mardi	29-avr. Mercredi	30-avr. Jeudi	1-mai Vendredi
Concombre	Œuf		Salade de perles marines	Salade verte, oignons de fromage	Tomate	Roads & beurre		Salade iceberg	
Sauté de veau à la crème	Nuggets de blé		Paella poulet chorizo	Poêlée de poisson à la bordelaise	Boulettes de bœuf sauce BBQ	Tajine de légumes pois chiches		Poisson meunière et citron	
Pommes rôties	Riz et ratatouille			Doûlée campagnarde	Haricots verts	Semoule		Purée de pomme de terre	
Fromage	Deût suisse aromatisé		Fromage	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Fromage		Fromage	
Fran vanille	Fruit frais		Compote	Fruit frais	Fruit frais	Compote		Cocktail de fruits	
4-mai Lundi	5-mai Mardi	6-mai Mercredi	7-mai Jeudi	8-mai Vendredi	11-mai Lundi	12-mai Mardi	13-mai Mercredi	14-mai Jeudi	15-mai Vendredi
Céleri rémoulade	Tomate mozzarella		Œuf mayonnaise		Concombre crémeux	Salade de riz à la nigôise			
Aiguillettes de poulet au paprika	Spaghetti bolognaise		Lasagnes de légumes		Chili sin carne	Sauté de porc à la Dijonnaise			
Purée de courgette			Fromage		Fromage blanc nature	Printanière de légumes			
Fromage	Fromage		Madeleine		Compote	Petit suisse aromatisé			
Compote	Tiramisu					Fruit frais			

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Origine France

* = plat contenant du porc

total

Fait maison

VSC Pêche durable



Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

18-mai Lundi	19-mai Mardi	20-mai Mercredi	21-mai Jeudi	22-mai Vendredi	25-mai Lundi Férié	26-mai Mardi	27-mai Mercredi	28-mai Jeudi	29-mai Vendredi
Rosette cornichons	Oeuf dur		Radis beurre	Taboulé		Coleslaw		Salade de tomates	Salade de concombre
Bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu	Lasagne de saumon		Enricé de poulet sauce oignons et caramel		Poisson pané et citron	Tajine de légumes et pois chiches
Purée de courgettes	Epinards hachés et pommes de terre		Pâtes			Quinoa aux petits légumes		Petits pois au jus	Sermoule
Fromage	Petit suisse aromatisé		Fromage	Yaourt nature		Fromage		Fromage	Fromage
Crêpe au sucre	Fruit frais		Compote	Fruit frais		Compote		Fruits au sirop	Liégeois chocolat
1-juin Lundi	2-juin Mardi	3-juin Mercredi	4-juin Jeudi	5-juin Vendredi	8-juin Lundi	9-juin Mardi	10-juin Mercredi	11-juin Jeudi	12-juin Vendredi
Postéque	Tomates		Taboulé	Salade verte	Journée Tex-mex	Concombre vinaigrette		Duo de crudités	Melon
Knack de volaille	Alguelettes de poulet rôti		Omelette	Brandade de poisson	Salade mexicaine	Crousti fromage		Lasagnes bolognaises	Filet de poisson sauce tomate
Pâtes à la Napolitaine	Purées de légumes verts		Harkots verts	Bié aux petits légumes	Streak haché sauce texane	Pâtisseries de légumes		Fromage	Pâtes
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage	Riz et haricots rouges	Petit suisse aromatisé		Fromage	Fromage
Compote	Fruit frais		Tarte aux pommes	Fruit frais	Fromage	Fruit frais		Fruit frais	Cocktail de fruits

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

* = plat contenant du porc
local

Bio MSC Pêche durable

Vegetarien

Fait maison



Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

15-juin Lundi	16-juin Mardi VEGETARIEN BIO	17-juin Mercredi	18-juin Jeudi	19-juin Vendredi	22-juin Lundi VEGETARIEN	23-juin Mardi	24-juin Mercredi	25-juin Jeudi	26-juin Vendredi BIO
Concombre	Taboulé ✨		Melon	Salade de tomates	Salade piémontaise	Tomates ✨		Pastèque	Melon ✨
Boulette de veau morengo	Omelette ✨		Alguilletes de poulet sauce au thym	Brandade de poisson 🐟	Bouchée de bié à la tomate et au chèvre	Steak haché de bœuf sauce mexicaine		Poisson pané citron 🐟	Lasagnes bolognaises ✨
Pommes vapeur	Haricots verts ✨		Ratatouille et semoule ✨		Epinars et pommes de terre à la crème	Bié aux petits légumes		Duo de courgettes sautées	
Yaourt nature ✨	fromage ✨		Petit Suisse ✨	Fromage ✨	Petit suisse aromatisé ✨	Yaourt nature ✨		Fromage ✨	Yaourt nature ✨
Clafoutis	Compote ✨		Fruit frais ✨	Crème dessert chocolat ✨	Fruit frais ✨	Fruit au sirop		Fruit frais ✨	Compote ✨
29-juin Lundi	30-juin Mardi VEGETARIEN	1-juil. Mercredi	2-juil. Jeudi	3-juil. Vendredi Repos charnière	6-juil. Lundi	7-juil. Mardi VEGETARIEN	8-juil. Mercredi	9-juil. Jeudi	10-juil. Vendredi
Tomates ✨	Pastèque		Taboulé	Rillettes de poulet et cornichons* 🌞	Radis beurre	Salade de tomate		Haricots verts en salade	Melon
Alguilletes de volaille à la crème	Crousti fromage		Filet de poisson à la Bretonne 🐟	Poulet rôti froid et mayonnaise	Cordon bleu	Paré de bié épinard emmental		Riz safrané aux légumes et poisson 🐟	Merguez sauce orientale
Pâtes ✨	Petits pois au jus		Ratatouille et riz ✨	Chips	Pâtes sauce tomate	Brocolis en béchamel		Yaourt nature ✨	Pommes rôties
Fromage blanc aromatisé ✨	Fromage ✨		Yaourt aux fruits ✨	Fromage ✨	Fromage blanc aromatisé ✨	Petit suisse nature ✨		Fruit frais ✨	Yaourt mixé ✨
Compote ✨	Fruit frais ✨		Flan chocolat ✨	Compote ✨	Fruits au sirop	Tarte aux abricots		Fruits frais ✨	Compote ✨

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

* = plat contenant du porc

Origine France

Vegetarien

Bio ✨

Non-Pêche durable

Fait maison