


LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 24 au 28 avril 2023

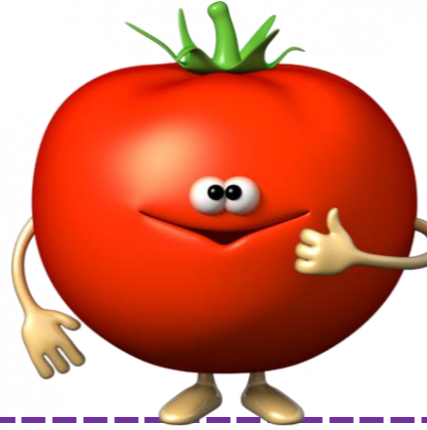


LUNDI

 Carottes bio râpées ciboulette
Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : cassolette de poisson)
Semoule bio
Vache qui rit bio
Compote de pommes

MARDI

 Salade mexicaine
Nuggets de blé
Haricots verts sautés
Coulommiers
Fruit de saison bio


MERCREDI

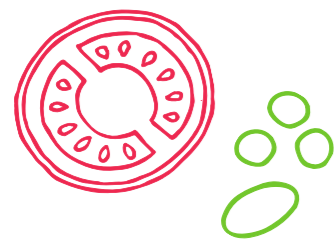




JEUDI

 Tomate au basilic
Chipolatas grillées* (sans viande : roulé végétal goût merguez)
Pâtes farfalles bio
Yaourt bio à la vanille
Ananas frais

VENDREDI

 Céleris bio rémoulade
Filet de poisson meunière
Duo de carottes persillées
Fromage frais chanteneige bio
Eclair au chocolat



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 5 mai 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Radis beurre



Concombre bulgare



Taboulé oriental



Pâtes Tortelloni au saumon



Boulettes de bœuf aux
oignons
(sans viande : boulettes de soja)



Quenelles bio natures sauce
tomate



Boulgour bio

Julienne de légumes

Camembert



Cantal

Yaourt sucré



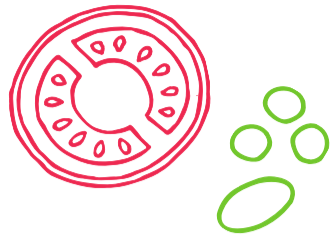
Compote pomme abricot
bio

Flan chocolat



Fruit de saison bio





LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 8 au 12 mai 2023

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




 Carottes bio râpées
vinaigrette 


 Sauté de veau marengo
(sans viande : colin à l'orientale)


Riz créole

Fromage ail & fines herbes


 Fruit de saison bio 








Salade de lentilles

 Omelette bio sauce tomate

Courgettes persillées

Petit suisse aromatisé

 Gâteau cake au citron

 Tomate vinaigrette

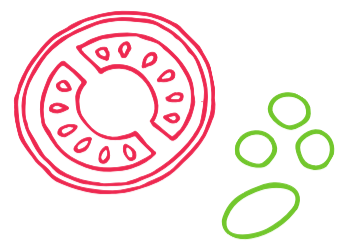
 Beignets de poisson

Pommes vapeur

Camembert bio 

Compote pomme ananas





LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 15 au 19 mai 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de boulgour bio



Radis beurre



Rôti de porc au thym*

(sans viande : omelette)



Pâtes Cappelletti tex mex



Pont de

l'Ascension

Pont de

l'Ascension

Haricots verts bio



St Nectaire

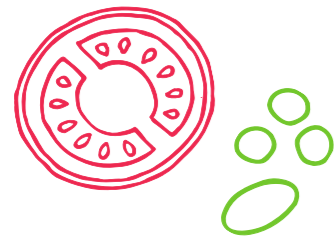


Yaourt sucré bio



Mousse au chocolat

Ananas au sirop



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 22 au 26 mai 2023

LUNDI



Betteraves vinaigrette



Tajine de pois chiches



Semoule bio

Cantal



Compote pomme banane
bio

MARDI



Concombre bio maïs
vinaigrette



Emincé de poulet aux petits
oignons
(sans viande : boulettes de soja)

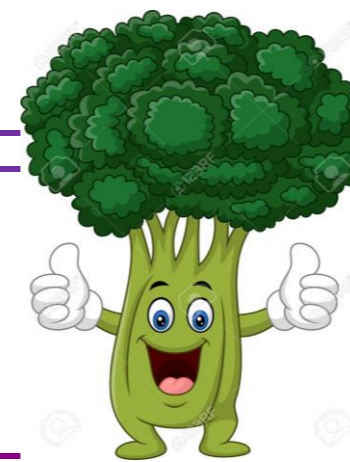


Carottes bio aux oignons

Petit moulé nature

Beignet choco noisette

MERCREDI



JEUDI



Salade verte & croûtons



Pâtes bio à la bolognaise
(sans viande : pâtes au saumon)



Yaourt sucré bio



Fraises



VENDREDI



Salade de pommes de terre

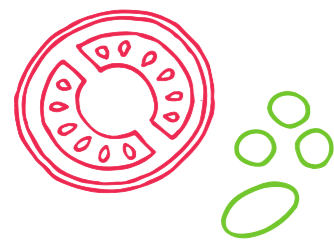
Quenelles de brochet sauce
armoricaine



Brocolis bio

Gouda

Flan vanille



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

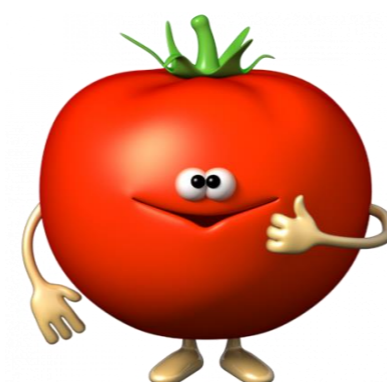
**AUJOURD'HUI
C'EST REPOS**



Salade Coleslaw bio



Bio gnocchis tomate
fromage



Tomate vinaigrette au
basilic



Sauté de porc printanier*
(sans viande : curry de pois chiches)



Salade de lentilles bio à
l'échalote



Parmentier courgettes &
poisson



Riz bio créole



Bleu d'Auvergne



Petit suisse aromatisé



Liégeois chocolat



Compote pomme abricot

Fruit de saison bio