

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 30% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 22 Avril au 17 mai 2024



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

Semaine du 22 au 26 avril

	Lundi 22	Mardi 23 Repas végétarien	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
	Bio Beurre de sardines	Bouillon Thaï	Salade d'asperges	Macédoine de légumes	Duo de charcuterie cornichons
	Paupiette de Veau	Focaccia tomates oignons	Jambonneau rôti	Bio Hachis parmentier	Poisson frais de la criée
	Bio Piperade	Salade verte	Petits pois carottes	Salade verte	Légumes rôtis
	AC Brie de Meaux		Bio Camembert		
	Bio Fruit de saison	Eclair au chocolat	Glace	Bio Fruit de saison	Fromage blanc aux framboises
Goûters	Crème à la vanille Biscuit	Pain Fromage	Céréales Lait	Compote de fruits Biscuit	Gâteau Maison Fruit

Semaine du 29 avril au 03 mai

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03 Repas végétarien
	Bio Carottes râpées au balsamique	Bio Chou rouge aux pommes		Terrine de campagne	Bio Taboulé à l'orientale
	Spaghettis Carbonara	Poulet rôti		Poisson pané	Rösti de pommes de terre
	Salade verte	Bio Frites maison	Férial	Bio Riz à la tomate	Bio Curry de choux fleurs
	Buchette de chèvre			Mimolette	
	Beignet aux pommes	Bio Yaourt Fermier		Bio Fruit de saison	Crème dessert caramel
Goûters	Entremet Pistache Biscuit	Pain Barre de chocolat		Fromage blanc Biscuit	Gâteau Fruit

Semaine du 6 au 10 mai

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Bio Betteraves au vinaigre de cidre	Bio Salade de pâtes à l'italienne			
	Sauté de porc au caramel	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Férial	Férial	
	Bio Courgettes braisées	Bio Haricots verts sautés à l'ail et au persil			
	St Nectaire	Plateau dégustation Beignets de crevettes			
	Tarte aux pommes	Bio Fruit de saison			
Goûters	Compote Biscuit	Pain Pâte à tartiner			

Semaine du 13 au 17 mai

	Lundi 13 Repas végétarien	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17 Harry Potter
	Melon Charentais	Concombre vinaigrette	Salade de lentilles à l'échalotte	Mousse de canard Cornichons	Bio Œuf du dragon
	Crumble champignons courgettes	Boulettes d'agneau à l'orientale	Poulet crémeux à l'ail et au citron	Pavé de saumon miel pistache	Cuisse de Poulet de Ron
	Salade verte	Bio Semoule aux raisins	Poêlée de légumes maison	Bio Riz de Camargue	Epi de Maïs
	Tomme blanche			Emmental	
	Bio Compote	Bio Fruit de saison	Bio Yaourt sucré	Fruit de saison	Fondant Choco-Courges
Goûters	Pain Confiture	Gâteau Maison Fruit	Smoothie banane Biscuit	Lait Céréales	Compote Biscuit

