

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



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

## Menus du 30 Mars au 24 Avril 2026



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

### Semaine du 30 mars au 03 avril

	Lundi 30	Mardi 31 Repas végétarien	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
	Betteraves à la Poitevine (oignons caramélisés)	Potage de légumes (navets, chou, carottes, pdt)	Toasts de chèvre au miel et thym	Salade de pâtes au cervelas	Ceufs mimosa
	Croque Monsieur maison (jambon blanc)	Wok de légumes (carottes, petits pois, haricots mungo, champignons noirs)	Rôti de dinde à la moutarde	Poisson frais au beurre blanc	Steak haché
	Salade verte	Nouilles chinoises	Petits pois carottes à la française	Epinars à la crème	Frites
	Camembert				Saint Nectaire
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Choux à la crème	Compote de fruits	Fruit de saison
Goûters *	Pain Pâte à tartiner	Cookies maison	Entremet Vanille Biscuit	Céréales Lait	Gâteau maison

### Semaine du 06 au 10 avril

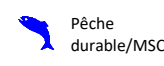
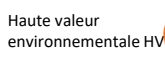
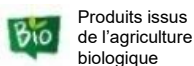
	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08 Repas végétarien	Jeudi 09	Vendredi 10
		Salade coleslaw	Concombre au fromage blanc et ciboulette	Radis au beurre	Surimi mayonnaise
		Rôti de porc	Pizza 3 fromages	Choucroute de la mer (haddock, saumon, lieu, crevettes, échalotte, moules)	Escalope de dinde à la milanaise
	FERIE	Lentilles	Salade verte		Coquillettes au beurre
		Bleu d'Auvergne			Tome de Savoie
		Compote de fruits	Fruit de saison	Paris Brest	Fruit de saison
		Gâteau maison	Pain Fromage	Fruits rôtis Biscuit	Liégeois caramel Biscuit

### Semaine du 13 au 17 avril

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17 Repas végétarien
	Carottes râpées au balsamique	Mousse de foie et cornichon	Salade d'Artichauts vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade aux oignons frits (mâche, maïs)
	Poulet tikka massala	Poisson pané citron	Saucisse de Toulouse	Lasagnes à la bolognaise	Tacos Mexicain (oignons, haricots rouges, tomates, cumin, mozzarella)
	Riz Pilaf	Gratin de courgettes	Purée de pois cassés	Salade verte	Salade verte
	Comté	<u>Plateau dégustation:</u> Chou Romanesco au curry		Edam	
	Fruit de saison	Tarte aux pommes maison	Yaourt aux fruits	Crème Vanille	Fruit de saison
Goûters *	Brioche Confiture	Pain Barre de chocolat	Entremet caramel Biscuit	Compote Biscuit	Gâteau maison

### Semaine du 20 au 24 avril

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23 Repas végétarien	Vendredi 24 48h de l'Agriculture Urbaine
	Pamplemousse au sucre	Toasts de comté	Rillettes du Mans	Choux fleur vinaigrette	Cocktail à la fraise Betteraves à l'aillet (Les Enfourneaux)
	Blanquette de dinde à l'ancienne	Pâtes à la carbonara	Brandade de saumon	Omelette nature	Poisson de la Criée Sauce au miel (Les Ruchers de Cybèles)
	Duo de champignons et carottes	Salade verte	Salade verte	Piperade	Pdt à l'anglaise et persil (Les Enfourneaux)
				Cantal	<u>Plateau dégustation:</u> Terrine de légumes et légumineuses
	Yaourt fermier	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruit de saison	Mousse au chocolat au pois chiches
	Pain Confiture	Viennois vanille Biscuit	Lait Céréales	Compote de fruits Biscuit	Goûter 48 h de l'agriculture



Goûters \* des fruits peuvent être mis à disposition tous les jours