

MENUS DU 07/04/2025 AU 11/04/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 07/04/2025	Mardi 08/04/2025	Mercredi 09/04/2025	Jeudi 10/04/2025	Vendredi 11/04/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Samoussa aux légumes	Raïta de concombre	Carottes rapées BIO vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Tajine de poisson	Omelette basquaise	Poulet tandoori	Galette boulgour lentilles	Oeufs à la crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis BIO à la crème	Riz	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Laitage	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOP à la coupe	Fromage blanc	Mimolette à la coupe	Rondelé nature BIO
Dessert	Orange BIO	Poires cuites au cassis	Biscuit maison aux amandes effilées (oeufs BIO)	Banane	Île flottante

* = Plat avec du porc

MENUS DU 14/04/2025 AU 18/04/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 14/04/2025	Mardi 15/04/2025	Mercredi 16/04/2025	Jeudi 17/04/2025	Vendredi 18/04/2025
Entrée	Radis beurre	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)	Roulade de volaille	Salade bolivienne	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Plat	Filet de lieu MSC à l'oseille	Steack haché sauce barbecue	Nugget's de maïs	Quenelle nature sauce milanaise	Haché de saumon à l'oseille
Accompagnement	Blé au beurre	Haricots verts en persillade	Carottes BIO	Riz	Printanière de légumes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fondu carré président	Cantal à la coupe AOP	Fromage blanc	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Pomme	Compote de pommes et de fraises	Crème dessert vanille	Banane BIO	Moelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc

MENUS DU 21/04/2025 AU 25/04/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 21/04/2025	Mardi 22/04/2025	Mercredi 23/04/2025	Jeudi 24/04/2025	Vendredi 25/04/2025
Entrée		Salade de riz	Méli mélo de carottes oranges & jaunes râpées	Betterave cuite vinaigrette	Coeur de laitue
Plat		Tarte tomate & chèvre	Aiguillettes de poulet à la bressanne	Sauce bolognaise	Escalope viennoise
Accompagnement		Petit pois	Pommes dauphines	Coquillettes	Chou-fleur à la crème
Laitage		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Brillat savarin IGP à la coupe	Croc'lait	Petit suisse nature
Dessert		Kiwi BIO	Mousse chocolat (lait BIO) maison & oeufs de Pâques	Compote pommes pêches	Gâteau marbré maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 28/04/2025 AU 02/05/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 28/04/2025	Mardi 29/04/2025	Mercredi 30/04/2025	Jeudi 01/05/2025	Vendredi 02/05/2025
Entrée	Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	Salade multifeuille	Salade douceur		
Plat	Haché de cabillaud à l'orientale	Nugget's de blé	Quenelle de carpe sauce tomate		
Accompagnement	Semoule	Jardinière de légumes	Riz BIO		
Laitage	Buchette mélange à la coupe	Chanteneige	Fromage blanc		
Dessert	Pomme	Panacotta maison au caramel (lait BIO)	Salade de fruits crus et cuits		

* = Plat avec du porc