



		Mendo da Frad R	THE EULO VACAN		Marrison Tolly
100	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1					
	FILET DE POULET SAUCE CRÈME Sv : Galette végétale	SALADE DE LENTILLES BIO		BETTERAVE ROUGE AU FROMAGE FRAIS	CORDON BLEU Sv : Pané au fromage
う も 数 P T	HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO	WATERZOÏ DE POISSON		OMELETTE	RATATOUILLE ET BOULGOUR
	FROMAGE	JULIENNE DE LÉGUMES ET SEMOULE BIO		COEUR DE BLÉ ET BROCOLIS	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON









Menus du 21 au 25 Avril 2025



LUNDI

api

**MARDI** 

MERCREDI

**JEUDI** 

VENDREDI

<b>V</b>			
		REPAS DE PAQUES	
		CAROTTES RÂPÉES AU FROMAGE	
LUNDI DE PÂQUES	HACHIS PARMENTIER Sv : Hachis parmentier végétale	BOULE A AGNEAU SAUCE BRUNE SV : Boulettes végétales	POISSON PANÉ AUX PETITS LÉGUMES
	SALADE VERTE	DUO DE HARICOTS POMMES DE TERRE NOISETTE	RIZ BIO
	CHANTENEIGE		FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS BIO	GÂTEAU DE PÂQUES	FRUIT DE SAISON





BIO







Menus du 28 Avril au 2 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		TOMATE VINAIGRETTE			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
	NORMANDIN AU VEAU SAUCE BASQUAISE SV : galette végétale	FILET DE POISSON MSC SAUCE NANTUA		1ER MAI - FÉRIÉ	TARTE AUX POIREAUX
	FRITES SALADE VERTE	EPINARD BIO ET POMMES DE TERRE			SALADE VERTE
30 05	FROMAGE				
3	DONUT'S	YAOURT AROMATISÉ			FRUIT DE SAISON
api	Menus susceptibles de variation	ons sous réserve des approvision	nnements BIO	VÉGÉTARIEN 🠙	DOCAL PRODUIT

Menus du 5 au 9 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MACÉDOINE				
	SAUTÉ DE PORC SAUCE CRÈME SV : filet de poisson	PANÉ AU FROMAGE		8 MAI	BRANDADE DE POISSON MSC
	PÂTES PIPERADE	RIZ BIO ET EPINARDS À LA BÉCHAMEL			SALADE VERTE
20 0 0		FROMAGE			FROMAGE
3	FLAN AU CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS			FRUIT DE SAISON
api	Menus susceptibles de variatio	ons sous réserve des approvision	nnements BIO	Bio VÉGÉTARIEN 4	LOCAL PRODUIT april LOCAL

Menus du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI

**MARDI** 

MERCREDI

**JEUDI** 

VENDREDI

- Win				
16		REPAS VEGETARIEN		
	COLESLAW		SALADE FROMAGÈRE	MACÉDOINE MAYONNAISE
The state of the s	BOEUF SAUCE STROGONOFF Sv : poisson	BOULETTES VÉGÉTALES	SAUCISSE KNACK Sv : galette vegetale	FILET DE POISSON SAUCE CUMIN
A D D W	RIZ BIO ET LÉGUMES	HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX PÂTES	PURÉE DE CAROTTES ET PATATE DOUCE
		FROMAGE		
8	YAOURT LOCAL SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON







Menus du 19 au 23 Mai 2025



LUNDI

**MARDI** 

MERCREDI

**JEUDI** 

VENDREDI

200				
16			FÊTE DE LA NATURE	
	CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE		BETTERAVES ROUGES BIO À LA FETA	
	BOULES AU BOEUF	POULET À L'AMÉRICAINE Sv : omelette	PARMENTIER AUX LÉGUMES	POISSON PANÉ
	POÊLÉE DE LÉGUMES PÂTES BIO	COURGETTES SEMOULE BIO	SALADE VERTE	BLÉ HARICOTS VERTS
		FROMAGE		FROMAGE
	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON







Menus du 26 au 30 Mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MELON				
	SAUTÉ DE DINDE AUX ÉPICES Sv : filet de poisson	RÔTI DE PORC SAUCE MAYONNAISE Sv : oeuf dur mayonnaise		ASCENSION	
	POMMES DE TERRE SAUTÉES SALADE VERTE	TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE PÂTES			
20 0		FROMAGE			
3	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON			
apı	Menus susceptibles de variation	ons sous réserve des approvision	nnements BIO	Bio VÉGÉTARIEN	LOCAL PRODUIT APTILICAL