

Menus
SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves			Carottes râpées au sirop d'érable	Saucisson ail #
PLAT					
	Paupiette de veau forestière	Tandoori de volaille		Haché de bœuf sauce Poutine	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois	Riz		Pommes rissolées	Ratatouille
FROMAGE/LAITAGE					
		Emmental		Yaourt sucré	Petits suisse aux fruits
DESSERT					
	Yaourt aromatisé	Fruit			



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

Menus
SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	_____	_____	Tomates	_____
PLAT					
	Filet de poulet, vallée d'Auge	Boulettes végétales sauce tomate 	_____	Hachis parmentier	Beignets au calamar
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots beurre	Semoule	_____	_____	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré	_____	_____	Vache qui rit
DESSERT					
	Fruit	Galette bretonne	_____	Compote de pommes/poire	Gâteau aux pommes



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

SEMAINE DU 31/03 AU 04 AVRIL 2023
Menus

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Betteraves	Tomates	_____	_____	Carottes râpées
PLAT					
	Paupiette de veau sauce charcutière 	Jambon grillé, sauce dijonnaise #	_____	Filet de poulet, sauce thym/citron	Gratin de pâtes ratatouille, fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois/carottes	Blé aux petits légumes	_____	Pommes noisettes	_____
FROMAGE/LAITAGE					
	Novly chocolat	_____	_____	Petit suisse sucré	_____
DESSERT					
	_____	Velouté aux fruits	_____	Compote de pommes	Fruit



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison

Viande origine française



Plat végétarien

Menus
SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
				Carottes râpées	Tomates
PLAT					
		Cordon bleu de volaille		Chili sin carne 	Dos de colin
ACCOMPAGNEMENT					
		Ratatouille		Riz	Purée d'épinards
FROMAGE/LAITAGE					
		Fromage fondu		Camembert	Yaourt sucré
DESSERT					
		Compote de pommes		Fruit	_____



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc

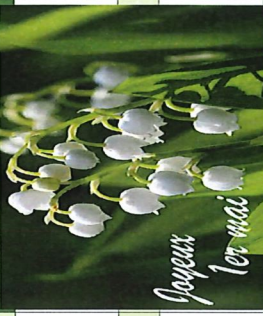


Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien

MENUS
SEMAINE DU 28/04 AU 02 MAI 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Coleslaw	Tomates	_____		Concombre bulgare
PLAT					
	Lasagnes bolognaises	Rousties de légumes	_____	 Jardins 1er mai	Pavé de poisson sauce cressonnette
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Purée	_____		Pâtes
FROMAGE/LAITAGE					
	Petit suisse	Crème chocolat	_____		_____
DESSERT					
	_____	_____	_____		Fruit



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du
porc



Produit fait maison



Plat végétarien

Viande origine française

MENUS
SEMAINE DU 05 AU 09 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	_____	Betteraves	_____		Concombre, tomates, maïs
PLAT					
	Nugget's de blé ketchup	Saucisses de Toulouse #	_____		Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois/carottes	Lentilles	_____		Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Mimolette	Yaourt mixé fraise	_____		Yaourt sucré
DESSERT					
	Pêche au sirop	_____	_____		_____



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison Viande origine française



Plat végétarien