

Avril

LUNDI 31

MARDI 01

MERCREDI 02

JEUDI 03

VENDREDI 04

Salade montbéliarde

Poisson frais du marché

Purée de légumes

Yaourt

Atelier culinaire



Salade suisse

Sauté de veau

Brocolis

Muffin au chocolat

Mousse de foie

Nuggets

Sauce yaourt

Carottes vichy

Vache qui rit

Fruit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine française de la viande



Régions Ultra Périphériques





Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

Vacances de Paques

LUNDI 07

Taboulé 


Sauté de dinde 

Poêlée de légumes

Fruit de saison

MARDI 08

Pâté de campagne


Paleron de bœuf 


Boulghour

Fromage portion


Crème dessert 

MERCREDI 09

Salade de cervelas et fromage 

Croque-monsieur 

Salade verte 


Banane 

JEUDI 10

Carottes râpées


Saucisses et lentilles

Fromage

Liégeois chocolat 

VENDREDI 11

Rillettes 


Poisson pané 


Haricots verts 


Fromage

Compote de fruits


LUNDI 14

Salade de surimi 


Jambon braisé 

Purée 


Fromage


Compote 

MARDI 15

Betteraves et feta 


Poulet 

Frites 

Glace 

MERCREDI 16

Salami

Pizza 

Salade verte 

Yaourt aux fruits mixés


JEUDI 17

Végétarien

Salade de lentilles

Bouchées de blé

Poêlée de légumes

Fromage 

Poire au sirop

VENDREDI 18

Carottes râpées au citron

Poisson

Pommes de terre vapeur

Beignet au chocolat

Avril

LUNDI 21


Férié

MARDI 22

Macédoine de légumes ❄️


Cordon bleu


Haricots
beurre


Yaourt aux fruits 

MERCREDI 23

Entrée chaude ❄️


Roti de porc 


Haricot blanc
moquette de Vendée 


Fromage 

Fruit

JEUDI 24

Saucisse à l'ail 


Poisson frais 


Epinards
fromage 


Gâteau au
chocolat

VENDREDI 25


Végétarien



Méli-mélo de
crudités 


Pâtes à la
bolognaise végétale et
emmental 


Compote de
fruits 

LUNDI 28

Salade du
thonier 



Sauté de
bœuf  

Blé cuisiné 

Yaourt
nature sucré 

MARDI 29

Végétarien


Salade de
quinoa  



Galette
oeuf/fromage


Salade verte 

Salade de
fruits

MERCREDI 30

Salade du
chef 

Hachis
parmentier  

Crêpes et
confiture 



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et
environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur
Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine
française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine
protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.