Le Menu

Lundi 1er Avril	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril	6 Avril 2024	7 Avril 2024
Férié Duo de choux en Macaronade de bœuf Brie Ananas au sirop	Salade verte Notre tortillas de pommes de terre Petits pois Camembert Fruit de saison	Betteraves Sauté de dinde Polenta à la tomate Petit beurre Yaourt aromatisé	Taboulé Ragoût de porc Epinards moulinés Saint Morêt Fruit de saison	Crudités en salade (salade, carottes, maïs) **Colin MSC sauce tomate** Boulgour Saint Paulin Crème dessert pralinée	Notre cake aux olives Goulash de bœuf Fondue de poireaux Pavé demi sel Fruit de saison	Champignons à la grecque Boudin noir et sa purée de pommes de terre Tomme noire Pâtisserie
Velouté crécy	Velouté breton	Potage paysan	Velouté choisy	Potage oriental	Potage Essau	Velouté verts près
Liégeois chocolat	Semoule au lait	Flan caramel	Fromage blanc sucé	Petits suisses aromatisés	Mousse au chocolat	Faisselle
Lundi 8 Avril	**Mardi 9 Avril**	**Mercredi 10 Avril**	**Jeudi 11 Avril**	**Vendredi 12 Avril**	**13 Avril 2024**	**14 Avril 2024**
Œuf dur mayonnaise **Terrine de merlu MSC** Courgettes à la tomate Petit suisse nature et sucre Beignet aux pommes	Coleslaw de céleris sauce cocktail Rougail de saucisses **Riz IGP** Emmental Flan caramel	Salade de coquilllettes du pêcheur au thon Notre omelette soufflée Haricots verts à l'ail Cabrette Fruit de saison	Notre tzatziki de radis sur toast Paleron de bœuf sauce poivre Gratin dauphinois **Saint Nectaire AOP** Faisselle et miel	**Notre cake tomate et basilic** **Bâtonnets de colin MSC panés et citron** Carottes au cumin Vache picon Fruit de saison	Salade verte Poulet rôti Lentilles Mimolette Liégeois vanille	Salade de pommes de terre ravigote Financière de veau Champignons à la crème Camembert Pâtisserie
Potage parmentier	Velouté de champignons	Potage longchamps	Velouté dubarry	Velouté aïgo bouïdo	Potage esterel	Potage mussard
Yaourt nature	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert chocolat	Flan chocolat	Crème dessert caramel	Yaourt aromatisé	Riz au lait

Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril	20 Avril 2024	21 Avril 2024
Carottes râpées	Salade de pépinettes	Pamplemousse	Pizza	Salade verte	Céleri rémoulade	Salade de pois chiches au pesto
Potée de bœuf	**Merlu MSC sauce basilic**	Tajine de dinde	Jambon blanc	Nos lasagnes	Sauté de bœuf bourguignon	Andouillette
Pommes noisette	Purée de panais	Semoule	Choux fleur mornay	aux légumes du soleil	Pommes de terre	Courgettes au fromage frais
Fromage fouetté	Bleu	Gouda	Petit moulé	Petit beurre	Tomme blanche	Saint Paulin
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison	Fomage blanc nature et sucre	Fruit de saison	Pâtisserie
Velouté freineuse	Potage orientale	Velouté choisy	Potage paysan	Potage Essau	Velouté vets près	Soupe de vermicelles
Yaourt aux fruits	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Yaourt nature	Crème dessert vanille	Fromage blanc sur coulis de fruits	Flan caramel
Lundi 22 Avril	**Mardi 23 Avril**	**Mercredi 24 Avril**	**Jeudi 25 Avril**	**Vendredi 26 Avril**	**27 Avril 2024**	**28 Avril 2024**
Pâté de campagne	Taboulé	Salade verte	Salade de haricots blancs aux légumes	Concombres au fromage blanc	Salade de boulgour et lentilles	Salade multifeuilles
Quenelles sauce aurore	Poulet rôti	Steak haché sauce pizzaïole	Croque Monsieur	**Aïoli de colin MSC**	Rôti de dinde	Gadianne de taureau
Carottes aux oignons	Petits pois	Tortis	Haricots verts à l'origan	et ses légumes	Blettes à la tomate	**Riz IGP pilaf**
Edam	Camembert	Brie	Saint Morêt	Cotentin	Galettes Saint Michel	**Saint Nectaire AOP**
Fruit de saison	Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Notre cake à la noix de coco	Yaourt nature et sucre	Pâtisserie
Potage mussard	Velouté crécy	Potage cultivateur	Potage parmentier	Velouté de champignons	Potage mussard	Potage longchamps
Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Petits suisses sucrés	Flan chocolat	Semoule au lait	Cème dessert vanille	Fromage blanc sucré

Nos fruits et légumes frais
sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Le Menu

Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 1er Mai	Jeudi 2 Mai	Vendredi 3 Mai	4 Mai 2024	5 Mai 2024
Salade de crudités (salade, carottes, maïs)	Salade de blé Espagnole	Férié Feuilles d'épinards en salade	Betteraves	Carottes râpées	**Salade de riz IGP**	Macédoine mayonnaise
Macaronis	Sauté de dinde	Risotto de crevettes	Couscous de boulettes de bœuf	Parmentier	Wok de bœuf	Paupiette de veau
à l'arrabiata	Courgettes moulinées	et safran	et ses légumes	de brandade	Brocolis	Polenta aux olives
Petit moulé	Cabrette	Bleu	Emmental	Mimolette	Gouda	Pavé demi sel
Fromage blanc sur coulis de fruits	Fruit de saison	Notre tarte pommes rhubarbes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	île flottante
Velouté dubarry	Potage Essau	Velouté choisy	Velouté crécy	Potage de légumes	Velouté Aïgo Bouïdo	Potage paysan
Mousse au chocolat	Riz au lait	Faisselle	Crème dessert pralinée	Petits suisses aromatisés	Flan caramel	Yaourt nature

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge Viande de qualité supérieure

O Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats **O** Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.