












Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 01 Avril Au 05 Avril 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de betterave rouge et maïs Vinaigrette à la moutarde Macédoine de légumes Vinaigrette à la moutarde	Pâté de campagne et cornichon S/P : Pâté de volaille et cornichon	Salade verte et croûtons Salade verte et oignons frits Vinaigrette à la moutarde	C'est la fête : Repas de printemps Cour'slaw et oignons frits (Carotte, courgette, sauce coleslaw) Radis et beurre
Plat protidique	FERIE	Sauté de bœuf Sauce forestière 	Sauté de dinde sauce dijonnaise (jus de pomme, oignons, carottes, tomate) 	Chili sin carne (haricots rouges, œuf, maïs, tomate, légumes ratatouille) 	Dés de colin sauce crème champignon 
Sa garniture		Coquill'Othes 	Poêlée haricots verts, brocolis, champignons et pomme de terre	Riz	Brocolis persillés
Produits laitiers au choix		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Petit moulé nature	Saint Nectaire AOP  Emmental	Camembert Carré 
Desserts au choix		Fruit frais au choix 	Crème dessert caramel beurre salé 	Fruit frais au choix* 	Moelleux choco pépites 

*Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée













Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 08 Au 12 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Salade de riz, tomate, maïs, poivron et olives	Carottes râpées Vinaigrette vinaigre de cidre Céleri râpé Vinaigrette vinaigre de cidre	Crêpe aux fromages	**Les pas pareille** Double céleri rémoulade (céleri branche et céleri rave) Betteraves à la vinaigrette à la moutarde	Concombres tzatziki (fromage blanc, aneth, ail, échalote) Salade verte aux croûtons Vinaigrette échalote
Plat protidique	Poulet rôti sauce cervoise (jus de pomme, carotte, oignon) 	Saucisse chipolatas S/P : Saucisse volaille	Céleri'mentier de colin (purée de céleri et pomme de terre) 	Sauté de bœuf sauce aux olives 	Omelette  
Sa garniture	Choux-fleurs persillés	Lentillons de champagne 		Coquille	Ratatouille niçoise
Produits laitiers au choix	Fromage blanc sucré Fromage blanc à la confiture	Pont l'Evêque  Mimolette	Edam	Fromage petit Cotentin Fromage Cantadou ail et fines herbes	Brie Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit frais au choix 	Dessert lacté saveur vanille sur lit de caramel Liégeois saveur chocolat	Fruit frais	Fruit frais au choix* 	Chouquette crème vanille 

*Aide UE à destination des écoles



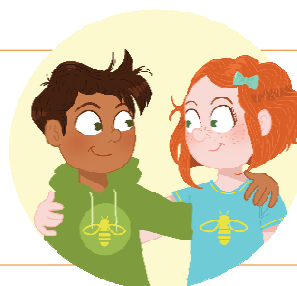
Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien
















Produit de la mer durable

Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 15 au 19 Avril 2024

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pommes de terre aux herbes <i>Salade de pommes de terre mimosa</i>	Macédoine sauce vinaigrette à la moutarde <i>Salade de haricots beurre à l'échalote Vinaigrette moutarde</i>	Salade verte et oignons frits <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Carottes râpées <i>Vinaigrette à la moutarde</i> <i>Chou rouge Vinaigrette à la moutarde</i>	**Amuse-bouche : dessert végétale au lait de coco** Rillette de sardine <i>Rillette de thon</i> Pain de mie
Plat protidique	Emincé de dinde sauce tomate	Tajine marocain (tomate, carottes, patate douce, pois chiches, olives, amandes) 	Jambon sauce caramel S/P : Jambon de dinde sauce caramel	Filet de colin d'Alaska pané au riz soufflé et son quartier de citron 	Sauté de bœuf sauce façon bourguignon 
Sa garniture	Petit pois et carottes	Semoule	Pomme noisette	Rigol'Othes 	Haricots beurre au persil
Produits laitiers au choix	Petit fromage blanc sucré <i>Petit fromage blanc aromatisé</i>	<i>Camembert</i>  <i>Bûche lait de mélange</i>	Gouda	Munster  <i>Tomme blanche</i>	<i>Fromage frais Rondelé</i>  <i>Fromage petit moulé ail et fines herbes</i>
Desserts au choix	<i>Fruit frais au choix*</i> 	<i>Fruit frais au choix*</i> 	Crème dessert saveur caramel	<i>Compote de pomme</i>  <i>Compote de pomme et abricot</i> 	Donut's  <i>Beignet à la framboise</i> 

*Aide UE à destination des écoles



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien











Produit de la mer durable

Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 22 au 26 Avril 2024 – Vacances scolaires

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betterave rouge Vinaigrette au vinaigre de framboise	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde	Feuilleté au fromage	Galantine de volaille et cornichon	Carottes râpées Vinaigrette basilic
Plat protidique	Farfalles aux légumes du Sud et dés de fromage brebis 	Poulet rôti sauce citron 	Sauté de bœuf Sauce aux olives 	Filet de hoki sauce bretonne 	Rôti de porc S/P : Rôti de dinde Sauce aux herbes
Sa garniture		Jardinière de légumes	Carottes au persil	Epinards à la crème	Boulgour 
Produits laitiers au choix	Cantal 	Bûche lait de mélange	Petit fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Fromage frais Tartare
Desserts au choix	Fruit frais 	Mousse au chocolat noir	Fruit frais	Fruit frais 	Smoothie pomme banane Cigarette russe

*Aide UE à destination des écoles



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien





Produit de la mer durable

Menus communs 2023 / 5 composantes

Du 29 Avril Au 03 Mai 2024 – Vacances scolaires

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou-Fleur en salade sauce ravigote	Concombre tzatziki (fromage blanc, aneth, ail et échalote)		Salade piémontaise aux herbes	Salade de tomate <i>Vinaigrette à la moutarde</i>
Plat protidique	Dés de colin sauce à l'armoricaine 	Riz au curry, pois chiches et graines de courge 		Sauté de boeuf façon gardiane 	Lardons en sauce façon carbonara S/P : Dés de volaille en sauce façon carbonara
Sa garniture	Semoule 		FERIE	Cordiale de légumes	Coquill'Othes 
Produits laitiers au choix	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Saint Nectaire 	Fromage petit moulé nature
Desserts au choix	Dessert lacté flan saveur vanille nappé au caramel	Fruit frais		Crêpe et confiture	Fruit frais 



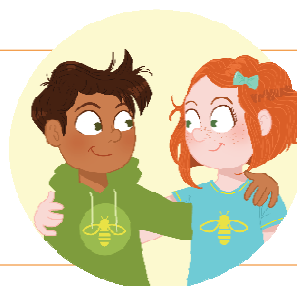
Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable