

Menus

Menu

Lundi 01 mai au vendredi 05 mai 2023

Lundi

Férié

Mardi

Betteraves Bio &
son Quartier d'Oeuf Dur

Chili Con Carne au Bœuf
OU
Chili Sin Carne 


Riz BIO Pilaw

Vache Qui Rit

Fruit 

Mercredi

Pizza Fromage

Blanquette de
Colin 
à la Vanille


Pdt Vapeurs
Haricots Verts BIO à l'Ail

Cantal 

Crème Dessert Maison
au Café
Lait Bio

Jeudi

Carottes Râpées 
au Mais

Saucisse Blanche de
Volaille au Jus 
OU

Nuggets de Blé, Sauce
Barbecue Maison

Pennes BIO
Brocolis BIO

Rondelé
Ail & Fines Herbes

Brownie,
Crème Anglaise

Vendredi

Radis Boule, Sauce
Bibalakaes

Croute
Forestière
(Champignons +
Quenelles nature)

Purée de
Patate Douce

Brie 

Fruit 

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P. / I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menu
Végétarien

Menus

Menu

Lundi 08 mai au vendredi 12 mai 2023

Lundi

Férié

Mardi

Céleri  Rémoulade

Boulettes d'Agneau au Curry
OU

Falafel au Curry 

Semoule BIO

Edam 

Fruit 

Mercredi

Gaspacho à la Tomate (froid) & Croutons

Beignets de Calamars, Quartier de Citron

Riz BIO
Compoté de Poivrons


Tomme Noire des Pyrénées


Crème Catalane

**Animation
Espagne**

Jeudi

Coleslaw : Carottes & Choux Blancs 

Sauté de Porc,  Sauce Champignons
OU

 Mijoté de Saumon, Sauce Champignons

Boulgour BIO
Pilaw

Brie 

Kiwi

Vendredi

Salade de Courgettes aux Olives & Poivrons



Gnocchi, Sauce Tomate & Basilic



Mozzarella Râpé

Fromage Blanc « Alsace Lait »
Stracciatella

**Animation
Italie**

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 15 mai au vendredi 19 mai 2023

Lundi

Salade de Pdt &
Cornichons

Quiche au Jambon
(Porc : France)
OU

Quiche au Fromage

Salade Verte
Carottes Râpées

Comté

Donut's

Mardi

Œuf Dur 
Mayonnaise

Méli Mélo de Courgettes,
Tomates et Flageolets

Boulgour 

Pont l'Evêque 

Fruit 

Menu
Végétarien

Mercredi

Salade Verte 
& Emmental

Emincé de Poulet, 
Sauce Milanaise
OU

Œuf Dur Sauce Béchamel

Pdt Rissolées
Haricots Beurre

Gouda 

Compote de Pommes - Cassis

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P.

Tous nos plats Végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale

Menus

Menu

Lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

Lundi

Salade Grecque
à la Feta

Daube de Bœuf 
aux Olives

OU

Daube de Poisson 
aux Olives

Polenta Crèmeuse
Piperade de Légumes

Gorgonzola 

Compote Pommes Fraises &
Basilic

**Clin d'œil au
Sud**

Mardi

Betteraves Rouges Bio
à la chemoula
(persil, cumin – ail)

Filet de Poisson Pané
Ketchup

Purée de Pdt
Epinard Béchamel

Fromage Frais 
aux Fruits

Fruit

Mercredi

Pizza Champignons &
Fromage


Omelette Fraîche
aux Fines Herbes

Blé BIO
aux Petits Légumes

Boudoir

Smoothie banane

Jeudi

Salade Verte 
Mimosa

Spaghetti BIO Bolognaise de
Boeuf 

OU

Spaghetti BIO à la
Bolognaise Végé

Emmental Râpé

Fruit

Vendredi

Tomates & mais à la
Coriandre

Crèmeux de Haricots
Rouges 

Boulogour BIO aux
Dés de Carottes

Carré de l'Est

Crème Dessert Péruvienne
(Vanille, cacao, copeaux,
caramel, Dés d'orange
confites)

**Macchu-Picchu au
Pérou**

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.

Tous nos plats végétariens sont complétés si besoin de protéine végétale