

Semaine 13 - Du 28 Mars au 01 Avril 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Celeri remoulade	 Mousse de foie	 Carottes au cumin	 Salade du chef
 Boules de couscous	 Ragout de porc	 Colombo de poulet	 Steak du grand bleu
 Semoule	 Poelée forestière	 Riz	 Duo de choux
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Yaourt aux fruits	 Tarte au chocolat	 Fruits de saison	 Compote de fruits

Semaine 14 - Du 04 au 08 Avril 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Œuf dur mayonnaise	 Pizza	 Pomelos	 Salade de tomates
 Sot l'y Laisse de dinde	 Filet de poisson	 Noix de joue de porc	 Kebab
 Poelée villageoise	 Epinard à la crème	 Mijoté de fèves	 Frites
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Fruits de saison	 Entremet	 Pâtisserie maison	 Panier de fruits

Semaine 15 et 16 : VACANCES SCOLAIRES

Semaine 17 - Du 25 au 29 Avril 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Terrine de poisson	 Radis croq'au sel	 Méli-mélo de crudités	 Tartare de légumes du soleil
 Filet de poulet pané	 Boulettes de soja / Tomates	 Hoki au chorizo	 Pommes de terre farcies maison
 Haricots beurre	 Pennette "bio"	 Gnocchi à la betterave	
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Abricots au sirop	 Panier de fruits	 Tarte aux pommes	 Crème saveur chocolat

Semaine 18 - Du 02 au 06 Mai 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Concombre à la crème	 Saucisson sec	 Tomates / Féta	 Coleslaw
 Rougail de saucisse	 Poulet campagnard	 Rosbeef sauce roquefort	 Croquettes poisson ail & fines herbes
 Riz	 Petits pois "bio"	 Gratin dauphinois	 Duo de courgettes
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Fruits de saison	 Salade d'agrumes	 Pâtisserie maison	 Fromage blanc aux fruits

* Volaille VF

* Bœuf VBF

* Porc VPF


Nos plats sont cuisinés sur place.

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages.

Légende :

 Légumes et fruits crus

 Légumes et fruits cuits

 Plats protidiques

 Féculents

 Produits laitiers

 Graisses ajoutées

 Produits sucrés