



MENU DU 21 AVRIL AU 9 MAI 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 avril		FERIE		
Mardi 22 avril	Salade Monégasque	Filet de colin sauce duglère, purée de carottes	Mimolette	Dessert chocolat Pâques
Mercredi 23 avril	Tomates vinaigrette	Escalope de dinde, épinards à la crème, pommes de terre		Liégeois à la vanille
Jeudi 24 avril	Sardine et beurre	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale		Yaourt brassé fruits bio
Vendredi 25 avril	 Macédoine mayonnaise	Pizza de légumes, salade verte	Cantafrais	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 avril	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, pommes quartines	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 29 avril	 Concombre vinaigrette	Hachis végétarien		Yaourt aromatisé
Mercredi 30 avril	Salade de maïs thon tomate	Rôti de dinde au romarin, petits pois à l'estragon	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 1er mai		FERIE		
Vendredi 2 mai	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 mai	Céléri rémoulade	Echines de porc salée, haricots blancs	Petit Louis tartine	Compote pomme banane
Mardi 6 mai	 Haricots verts vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 7 mai	Chou rouge aux pommes	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Cocktail de fruits
Jeudi 8 mai		FERIE		
Vendredi 9 mai	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bercy, épinards à la crème, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 mai	Taboulé	Rôti de dinde forestière, carottes persillées	Délice emmental	Fruit de saison
Mardi 13 mai	 Tomates maïs vinaigrette	Omelette, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Eclair vanille
Mercredi 14 mai	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisettes	Camembert	Pêche au sirop
Jeudi 15 mai	Concombre bulgare	Lasagnes maison		Fruit de saison
Vendredi 16 mai	Chou fleur vinaigrette	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier		Crème dessert vanille

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien