



MENU DU 24 MARS AU 18 AVRIL 2025

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 mars	Salade monégasque	Sauté de porc au caramel, riz pilaf	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mardi 25 mars	Saucisson à l'ail	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc aromatisé
Mercredi 26 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème, pommes de terre en cubes	Mimolette	Beignet à la pomme
Jedi 27 mars	Sardine et beurre	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale		Flan nappé caramel bio
Vendredi 28 mars	 Macédoine mayonnaise	Pizza végétale, salade verte	Cantafrais	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 31 mars	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, chips	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 1er avril	 Concombre vinaigrette	Hachis végétarien	Mimolette	Yaourt aromatisé
Mercredi 2 avril	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, tomate au four, riz créole	Six de Savoie	Fruit de saison
Jedi 3 avril	Salade de maïs thon tomate	Bœuf provençal, petits pois à l'estragon	Emmental	Gateau au chocolat
Vendredi 4 avril	Chou blanc et raisins secs	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 avril	Céléri rémoulade	Cervelas aubernois, haricots blancs	Petit Louis tartine	Compote pomme banane
Mardi 8 avril	 Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 9 avril	Chou rouge aux pommes	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Cocktail de fruits
Jedi 10 avril	Salade verte à l'emmental	Langue sauce cornichons, haricots verts persillés, purée mousseline		Glace vanille chocolat
Vendredi 11 avril	Salade strasbourgeoise	Colin sauce dieppoise épinards à la crème, riz créole	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 avril	Taboulé	Rôti de dinde forestière, carottes persillées	Délice emmental	Fruit de saison
Mardi 15 avril	 Salade pommes de terre tomate	Omelette, haricots verts persillés		Crème dessert vanille
Mercredi 16 avril	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisettes	Camembert	Pêche au sirop
Jedi 17 avril	Concombre bulgare	Lasagnes maison	Cantadou	Fruit de saison
Vendredi 18 avril	Chou fleur vinaigrette	Blanquette de poisson sauce oseille, blé printanier	Fromage blanc sucré	Carré choco Pâques

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