



MENUS DU 31 MARS AU 2 MAI 2025

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française


(*) Plat contenant du porc


(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI 31-mars

 Betteraves Bio vinaigrette 

Torti à la volaille et tomate (plat complet)

 Pâtes aux légumes

Fruit 

MARDI 1-avr

 Brandade de poisson (plat complet) 

  Emmental à la coupe

Coupe de pomme Bio 

MERCREDI 2-avr

 Cordon bleu de volaille

Quenelles Lyonnaises sauce tomate &

 Courgettes Bio et pomme vapeur

 Camembert 

Chou vanille 

JEUDI 3-avr

 Terrine de campagne* locale

Salade de pommes de terre, concombre, mais


Saucisse de Francfort locale*



 Omelette &


Pomme vapeur 

Fondu Président 

VENDREDI VEGETARIEN 4-avr

 Penne au fromage (plat complet végétal)

 Petit fruité Bio 

Madeleine 

LUNDI 21-avr.



MARDI VEGETARIEN 22-avr.

 Friand au fromage 

Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise) 

Yaourt aromatisé Vanille Bio 

MERCREDI 23-avr

Pâté de foie* local

 Crudité Bio 

Cœur de colin à la crème

&

Riz 

 Gâteau basque

JEUDI 24-avr

Hachis parmentier Bio (plat complet) 

Oeufs durs à la marocaine

&

Puree 

Petit suisse aromatisé

 Fruit Bio 

VENDREDI 25-avr

Rôti de bœuf 

Paupiette de saumon sauce hollandaise


&


Pommes grenaille locales


Meule de bray Bio 

Gâteau au chocolat du chef

LUNDI VEGETARIEN 28-avr.

Parmentier de lentilles (plat complet végétal) 

 Petit suisse sucré

Fruit 

MARDI 29-avr.

Nuggets de poulet Bio 

 Nuggets de Blé & 

 Carottes Bio & pomme vapeur

Petit moulé ail et fines herbes

 Compote pomme banane Bio 

MERCREDI 30-avr.

Friand au fromage

Boulettes végétales à l'indienne

& 

Semoule & Mélange de légumes oriental 

Tranche de quatre-quarts

JEUDI 1-mai



VENDREDI 2-mai

Carottes râpées au citron 

Cœur de colin crème de ciboulette

& 

Coquillettes 

Yaourt sucré Bio 