

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	LE JOUR DU JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 avril 2023	Salade de lentilles vinaigrette Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)	Salade harmonie vinaigrette Céleri rémoulade	Concombres en salade, vinaigrette échalote Chou blanc mariné (chou blanc, vinaigre de riz, sucre, sauce soja)	Haricots verts Bio vinaigrette Macédoine Bio mayonnaise	Salade verte Bio, vinaigrette à l'échalote Carottes râpées Bio LOCALES, vinaigrette à l'échalote
	Boulettes de bœuf sauce basilic Boulettes soja, tomate basilic	Poissonnette et citron	Jambon blanc *Jambon de dinde Croc veggie tomate	Semoule aux légumes braisés Bio (courgettes, flageolets, poivrons rouges, poivrons verts et oignons)	Pavé de colin aux herbes de provence
	Haricots beurre ciboulette	Epinards et pomme de terre béchamel	Ecrasée de pomme de terre du chef et carottes vapeur	Yaourt vanille Bio Yaourt nature Bio et sucre	Aloo Gobi (Chou fleur, oignons, curry)
	Brie Carré de l'est	Pavé 1/2 sel Croc lait	Cantal AOC 75 % Maroilles AOC 25%	Fruits de saison Bio	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
	Fruit de saison BIO	Gélatifié chocolat Gélatifié vanille	Compote pomme abricot Compote pomme fraise	GOUTER Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse aux fruits	Beignet aux pommes Beignet à la framboise
GOUTER Grillé Normand cacao Fruit de saison		GOUTER Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre		GOUTER Pain au lait Compote de pomme	

	LUNDI	LE JOUR DU MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10 au 14 avril 2023		Betteraves en salade vinaigrette nature Maïs en salade vinaigrette nature	Salade farandole vinaigrette (Salade, chou blanc, radis) Mélange catalan vinaigrette (Chou blanc, carottes, frisée, poivron rouge)	Chiffonnade de salade aux croûtons vinaigrette à la pomme Endives aux croûtons vinaigrette à la pomme	Salade coleslaw Bio (carotte râpées locales Bio et chou blanc Bio mayonnaise) Carottes râpées locales et Bio vinaigrette
	FERIE	Nuggets de blé sauce cocktail	Sauté de bœuf sauce marengo (oignons, tomates, champignons)	Hachis parmentier Raviolis de légumes	Colin gratiné au fromage
		Printanière de légumes	Haricots verts	Salade verte	Purée pomme de terre et carottes BIO
		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Petit moulé nature Pavé demi-sel	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOC 100%
		Compote de pomme Compote de pomme pêche	Fruit de saison BIO	Fruits de saison BIO et locale	Crêpe au chocolat Crêpe moëlleuse sucrée
GOUTER		GOUTER Croissant (boullanger) Lait et chocolat en poudre		GOUTER Baguette et beurre Fruit de saison	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 17 au 21 avril 2023	Concombres en salade vinaigrette ciboulette Radis et beurre	Salade de coquillettes à la parisienne (tomates, maïs, échalotes, basilic) Salade de riz à la catalane (tomates, oignons, poivrons)	Salade du chef (salade, tomate, dés de dinde, olives, dés d'emmental) vinaigrette Salade iceberg et maïs	Salade fraîcheur aux œufs (Courgettes, carottes râpées et œufs durs) Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette échalote Salade coleslaw Bio (carotte râpées locales Bio et chou blanc Bio mayonnaise)
	Colin façon fish and chips et citron	Raviolis aux légumes et emmental râpé	Steak de saumon	Boulettes d'agneau sauce marengo Boulettes au pistou	Macaronis Bio à l'andalouse (courgettes, pivrons, champignons, oignons, maïs, et petits pois)
	Courgettes BIO à l'ail		Boulgour Bio aux petits légumes	Petit pois Bio	Fromage frais Bio aux fruits Fromage frais nature Bio
	Gouda Edam	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Bûchette mi-chèvre Coulommiers	Cake framboise speculoos
	Compote pomme fraise Compote pomme banane	Fruits de saison BIO et locale	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Gâteau de Pâques Lapin de pâques en chocolat	GOUTER Madeleine Jus de pomme
GOUTER Gouter fourré cacao Compote de pomme pêche		GOUTER Barre bretonne Jus d'ananas		GOUTER Pompon cacao Compote de pomme	

VACANCES!	LUNDI	LE JOUR DU MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 24 au 28 avril 2023	Salade de mâche et maïs vinaigrette nature Concombres en salade vinaigrette	Salade de pomme de terre à l'échalote Salade de blé à la parisienne (échalotes, basilic, tomates, maïs)	Maïs vinaigrette Haricot vert vinaigrette	Céleri rémoulade Salade croquante (brunoise de carottes jaunes chou blanc, mayonnaise, yaourt, moutarde)	Mortadelle et cornichons Œufs durs mayonnaise
	Cordon bleu Pané à la mozzarella	Emincé végétal sauce champêtre (carottes, crème, petits pois, champignons)	Steak de bœuf au jus Egréné végétal à la marocaine (épices)	Carré de porc fumé sauce curry *Rôti de bœuf sauce curry Galette de blé à l'indienne	Pavé de merlu sauce basilic (tomates, basilic, oignons, ail)
	Ratatouille BIO et Riz BIO	Haricots verts à l'ail	Coquillettes locales	Blettes à la tomate	Semoule BIO au jus
	Camembert Tomme blanche	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Bleu d'Auvergne AOC Gorgonzola AOC	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Fromage frais au sel de Guérande Petit moulé ail et fines herbes
	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison Bio et local	Fruit de saison BIO	Cake au citron	Compote de pomme abricot Compote de pomme fraise
GOUTER Galette Saint Michel Fruit de saison		GOUTER Baguette et Fraidou Compote pomme fraise		GOUTER Gaufre au sucre Fruit de saison	

VACANCES!	LUNDI	MARDI	LE JOUR DU MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 5 mai 2023		Taboulé Salade de lentilles	Tomates en salade vinaigrette ciboulette Salade verte vinaigrette ciboulette	Haricots verts vinaigrette Chou fleur vinaigrette	Concombres vinaigrette Radis rondelles et maïs vinaigrette
	FERIE	Steak colin sauce ciboulette	Riz à l'indienne (tomates, poivrons, petits pois, épices tandoori)	Lasagnes bolognaises Raviolis de légumes	Veau marengo Pavé de colin patate douce épinards
		Blé BIO			Haricots beurre
		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOC 75 % Maroilles AOC 25%	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Croc lait Fromage frais au sel de Guérande
		Fruits de saison BIO	Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Fruits de saison BIO et locale	Cake chocolat haricots rouges
GOUTER		GOUTER Baguette et Pavé demi-sel Jus d'orange		GOUTER Pompon cacao Fruit	

- Plats préférés des enfants
- Elaboré dans nos cuisines
- Produits BIO
- Production locale
- Race à viande
- Poisson pêche durable
- Label rouge
- Innovation culinaire
- Poisson frais
- Recette pépinière du Goût