

lundi 25 mars au vendredi 05 avril 2024

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
SCOLAIRE	<p>***</p> <p>Nuggets de fromage crispidor</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu carré</p> <p>Coulommiers</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade coleslaw (carottes, chou-blanc) </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki au cerfeuil </p> <p>Blé </p> <p> Courgettes à l'ail</p> <p>***</p> <p>***</p> <p> Yaourt fermier aromatisé </p> <p> Yaourt fermier nature </p>	<p>Soupe aux poireaux</p> <p>***</p> <p> Jambon blanc et ketchup</p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Pâtes </p> <p>Emmental râpé </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>***</p> <p>Hachis parmentier (bœuf) </p> <p>Hachis parmentier au soja </p> <p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Betteraves rouges et maïs en vinaigrette </p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>***</p> <p> Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce basquaise </p> <p>Riz </p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crêpe au chocolat </p> <p>Roulé à l'abricot</p>
	SCOLAIRE	<p>lundi 01</p> <p>Férié</p>	<p>mardi 02</p> <p>***</p> <p> Raviolis au tofu et légumes gratinés à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Fromage frais fouetté Chanteneige </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>mercredi 03</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur sauce cocktail</p> <p>***</p> <p> Sauté de bœuf sauce printanière</p> <p>Boulettes de lentilles et sarrasin</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Carottes </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>jeudi 04</p> <p>***</p> <p>Poisson pané croustillant </p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Brocolis à la béchamel</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>Fromage frais Petit Cotentin</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>



-  Viande charolaise
-  Produit décongelé
-  Certification environnementale de niv.2
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Label rouge
-  Produit local
-  Indication géographique protégée
-  Marée fraîche
-  Œufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien
-  Nouvelle recette

lundi 08 avril au vendredi 19 avril 2024

	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
SCOLAIRE	<p>***</p> <p> Coquillettes à la carbonara</p> <p><i>Coquillettes sauce emmental, fromage à tartiflette et oignons frits</i></p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage frais P'tit Louis</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p> Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>***</p> <p> Sauté de dinde au caramel</p> <p><i>Emincé végétal au caramel</i></p> <p> Riz</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Mimolette</p> <p>***</p> <p>Fromage frais P'tit Louis</p> <p>***</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>***</p> <p>Omelette </p> <p> Pommes de terre persillées</p> <p> Aubergines façon basquaise</p> <p>***</p> <p> Fromage frais fouetté Rondelé</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p> Fromage blanc et confiture à l'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Betteraves rouges en vinaigrette</p> <p>***</p> <p> Filet de poisson frais</p> <p> Boulgour</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Tarte aux cerises </p> <p>Tarte au citron </p>	<p>***</p> <p>Echine demi-sel</p> <p><i>Sauce végétale</i></p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>Fromage fondu Kiri</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>
	SCOLAIRE	<p>Soupe de lentilles corail et lait de coco</p> <p>***</p> <p>Portion de colin d'Alaska pané au riz soufflé </p> <p> Pommes de terre vapeur</p> <p> Haricots beurre persillés</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>***</p> <p> Sauté de bœuf sauce printanière</p> <p><i>Emincé de saumon sauce printanière</i></p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Vache Picon</p> <p>Gouda</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Houmous de betterave et chips de maïs</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Lasagnes aux légumes du sud  (pâtes) </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Petit fromage frais sucré</p>	<p>***</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf à l'orientale</p> <p><i>Boulettes de lentilles et sarrasin</i></p> <p>Mélange 5 céréales</p> <p>Légumes couscous</p> <p>***</p> <p> Camembert</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>***</p> <p>Barre bretonne et crème anglaise</p> <p>Roulé à la myrtille</p>



-  Viande charolaise
-  Produit décongelé
-  Certification environnementale de niv.2
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Produit de la mer durable
-  Appellation d'origine protégée
-  Haute valeur environnementale
-  Label rouge
-  Produit local
-  Indication géographique protégée
-  Marée fraîche
-  Œufs plein air
-  Produit français
-  Plat végétarien
-  Nouvelle recette