

Menu Semaine du : 21 au 25 avril 2025

LUNDI

fêtons les Anselmes



MARDI

fêtons les Alexandre

FRIAND AU FROMAGE

MACEDOINE DE LEGUMES

MERCREDI

fêtons les Georges

CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN

CHOU BLANC LOCAL AU CURRY



JEUDI

fêtons les Fidèle

OEUF DUR MAYONNAISE

VELOUTÉ TOMATE VERMICELLES

VENDREDI

fêtons les Marc

CÉLERI RÉMOULADE

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Férié

POISSON NAPOLITAIN

BOULETTES SAUCE TOMATES

COUSCOUS POULET LOCAL MERGUEZ



COUSCOUS DE LA MER

ESCALOPE DE DINDE PANEE

POISSON PANE

FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE



HACHIS PARMENTIER

GRATIN DE CHOU-FLEUR / BROCOLIS

ROSTIS

LÉGUMES COUSCOUS

SEMOULE

PUREE

PETITS POIS CAROTTE

SAUCE BEARNAISE OU CHAMPIGNONS

SALADE VERTE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
LOCALES DU CHEF



ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON DONT POMMES

COMPOTE DE POMME

FROMAGE BLANC AU MIEL

ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON

NID DE PÂQUES DU CHEF

YAOURT NATURE SUCRÉ

BANANE

ILE FLOTTANTE DU CHEF



* Production élèves



Produit Local



Repas végétarien



Pêche durable