

Du 1er au 5



Du 8 au 12



Du 15 au 19



Paëlla au poulet
Fromage blanc au
coulis de fruits frais

Du 22 au 26



Palade/dés de mimolette
Carte à la tomate/chèvre/olive
Fromage blanc au miel

Du 29 au 30



Mardi

Betteraves/ciboulette
One pot pasta tomate/olive
Fromage - fruit

Mardi

Omelette pommes de terre
Palade
Fromage - compote

Moussaka aux pommes de terre
Fromage
Clafoutis aux fruits frais

Poisson frais sauce nantaise
Ratatouille/riz
Gâteau au yaourt

Asperges sauce bulgare
Joue de porc à l'ancienne
pâtes aux fromages
Fruit de saison

Jeudi

Escalope à la crème
Printanière de légumes
Fromage - fruit de saison

Boudin noir
Poisson pané - petits pois/carottes
Cake marbré

Concombre
Blanquette de sot l'y laisse/frites
Smoothie aux fruits frais

Concombre
Blanquette de sot l'y laisse/frites
Smoothie aux fruits frais

Concombre
Blanquette de sot l'y laisse/frites
Smoothie aux fruits frais

Vendredi

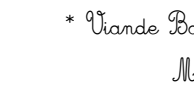
Poisson frais crème de poireaux
Duo haricots verts/beurre
Fromage - gâteau semoule vanille



Repas local



Repas local



Aliment bio

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation).

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française

Menu végétarien