



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 30 MARS

Salade piémontaise



.....

Crispy de
filet de poulet

Petits pois

.....

Fromage blanc
fermier au coulis de
fruits rouges



MARDI 31 MARS

Céleri
rémoulade



.....

Crêpinette de
porc



Purée de carottes et
pommes de terre



Semoule au lait
vanillé



MERCREDI 1er AVRIL

Céleri
rémoulade



.....

Croque
monsieur



Salade verte

.....

Semoule au lait
vanillé



JEUDI 2 AVRIL

Salade chef



.....

Sot l'y laisse de
dinde

Poêlée de légumes
et mini pennes

.....

Tiramisu



Menu Végétarien

VENDREDI 3 AVRIL

Betteraves
Vinaigrette et
œufs durs



.....

Emincé de
champignons
Stroganoff
Et riz



.....

Fromage

.....

Fruit de saison



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place



Lundi de Pâques



MARDI 7 AVRIL

Rillettes de porc

.....
Boulettes de bœuf

Pâtes

.....
Fromage

.....
Fruit de saison

MERCREDI 8 AVRIL

Salade paysanne

.....
Escalope de dinde

Gratin de choux
fleurs et pommes de terre

.....
Yaourt fermier

JEUDI 9 AVRIL

Grillé fromage

.....
Sauté de bœuf

Haricots verts

.....
Crème mousseline aux
spéculos

VENDREDI 10 AVRIL

Salade César

.....
Nugget's / potaoes

.....
Moelleux au chocolat



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



CENTRE DE LOISIRS

LUNDI 13 AVRIL

Salade Marco Polo 

.....

Gratin de poisson  

Julienne de légumes 

.....

Fruit de saison 

MARDI 14 AVRIL

Salade de tomates et œufs durs  

.....

Gnocchis 

Ratatouille

.....

Fromage

.....

Rose des sables 

MERCREDI 15 AVRIL

Carottes râpées et œufs durs 

.....

Bouchées à la reine



Salade verte 

.....

Crêpe confiture

JEUDI 16 AVRIL

Pâté de foie

.....

Escalope de dinde

Pommes de terre rôties

.....

Fromage

.....

Salade de fruits de saison  

VENDREDI 17 AVRIL

Concombres à la crème 

.....

Bolognaise 

Pâtes

.....

Crème au chocolat à l'ancienne



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit Bio



Bleu Blanc Cœur



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison



Produits H.V.E.



Produits fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



CENTRE DE LOISIRS

LUNDI 20 AVRIL

Salade
campagnarde



Sauté de dinde

Semoule

Yaourt fermier



MARDI 21 AVRIL

Salade
strasbourgeoises



Moussaka



Courgettes



Charlotte aux fruits
rouges



MERCREDI 22 AVRIL

Toast au fromage 

Rôti de porc



Poêlée de légumes
et pommes de terre

Gâteau de Savoie



JEUDI 23 AVRIL

Betteraves
vinaigrette



Galette saucisse



frites

Fromage

Fruit de saison



VENDREDI 24 AVRIL

Tomates et
mozzarella



Paëlla

Riz et petits pois



Panna cotta chocolat
blanc



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 27 AVRIL

Friand au
fromage

.....

Paupiette de veau

Haricots verts

.....

Donut's

MARDI 28 AVRIL

Toast au thon 

.....

Émincé de poulet

Pâtes

.....

Fromage

.....

Fruit de saison 

MERCREDI 29 AVRIL

Salade estivale 

.....

Merguez

Purée de pommes
de terre

.....

Entremet vanille



JEUDI 30 AVRIL

Carottes râpées 

.....

Croissant au
jambon fromage

Salade verte

.....

Entremet vanille



VENDREDI 1er MAI

Férialé
fête du
travail



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001