

Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

<p>02</p> <p>Feuilleté croissillons emmental Filet de lieu Printanière de légumes Compote de fruits</p>	<p>03</p> <p>Salade mexicaine Boules de couscous et bœuf Semoule Laitage / fruits de saison</p>	<p>05</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées, pois chiches Tortellini aux 4 fromages Beignets au chocolat</p>	<p>06</p> <p>Beignets de courgettes Alouette de bœuf Coquille au jus Laitage / fruits de saison</p>
<p>09</p> <p>Salade exotique (riz, ananas, maïs, poivrons, olives) Wings de poulet Ratatouille bio Brie</p>	<p>10</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Boulgour en salade Bâtonnets croustillant de blé et carottes Haricots beurre Laitage / fruits de saison</p>	<p>12</p> <p>Rosette / beurre Filet de hoki Poêlée de légumes du soleil Laitage / fruits de saison</p>	<p>13</p> <p>Betteraves / mimosa Croque monsieur Salade verte Crème à la vanille / biscuit</p>
<p>16</p> <p>Salade du chef Escalopes de poulet marinées au miel et citron Haricots verts à la tomate Laitage / fruits de saison</p>	<p>17</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Œufs durs mayonnaise Pennes à la napolitaine et fromage râpé Prunes</p>	<p>19</p> <p>Pastèque Rôti de porc Haricots blanc à la tomate Laitage / fruits de saison</p>	<p>20</p> <p>Salade libanaise Filet de colin meunière au citron Petits pois Laitage / fruits de saison</p>
<p>23</p> <p>Toast chèvre Moussaka gourmande Salade verte Laitage / fruits de saison</p>	<p>24</p> <p>Radis / beurre Sauté de dinde à la provençale Tagliatelles Laitage / fruits de saison</p>	<p>26</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>27</p> <p>MENU SOUS RÉSERVE</p>
<p>30</p> <p>Méli Mélo de crudités Filet de merlu aux petits oignons, sauce tomate Purée de pommes de terre Laitage / fruits de saison</p>	<p>31</p> <p>Melon / jambon Jambalaya de poulet (Riz, dés de poulet, oignons, poivrons, épices) Pastéis de nata</p>		

Menu « à thème »

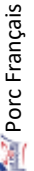
Menu « dit classique »

Menu végétarien

Pêche durable



Bio



Origine France



Viandes de France

