



MENU DU 1 AU 30 AVRIL 2025

	DU 1 AU 4 AVRIL	DU 7 AU 11 AVRIL	DU 14 AU 18 AVRIL	DU 22 AU 25 AVRIL	DU 28 AU 30 AVRIL
Lundi		Taboulé libanais Colin pané (msc) Petit pois carotte Fromage/laitage Compote de poire	Céleri rémoulade Bouchée à la reine S/V : Bouchée de la mer Yaourt nature sucré Kiwi		Salade de concombre Lasagnes épinard chèvre Salade Babybel Riz au lait
Mardi	Lentilles bio/maïs en salade Clafoutis de légumes (m) Salade verte Velouté nature/pommes	Salade de pâtes au surimi (m) Pilons de poulet rôtis S/V : omelette Choux-fleurs Kiri Fruits de saison	Salade de pommes de terre Radis beurre Croustillant fromage Salade verte brie Crème anglaise aux fruits	Betteraves vinaigrette Steaks hachés S/V : Hoki meunière Frites Comté (AOC) Fruits	Carottes vinaigrettes Grillade de porc S/V : Cabillaud rôti Purée de pomme de terre Liégeois aux fruits
Mercredi	Terrine de poisson Escalope de dinde au jus S/V : Poisson bordelaise Poêlée méridionale Fromage/banane	Endives aux noix Saucisses / lentilles S/V : Paupiette du pêcheur Fromage/laitage Crème praliné	Crêpes champignons Steaks de veau S/V : steaks de thon poêlée lyonnaise Croc au lait Poires	Avocat mayo (m) Œuf cocotte(m) Patates douces Fromage Liégeois	Rosette cornichons S/V : Salade composée Poulet basquaise S/V : poisson basquaise Blé aux légumes Compote Coing/pommes
Jeudi	Œuf mimosa Dos de colin à l'aneth (msc) Risotto / vache Picon Crème dessert vanille	Salade mêlée et graines Spaghettis carbonara végétales Yaourts aromatisés Tarte au flan	MENU AFRICAIN Salade avocat, mangue et poivrons Poulet yassa  S/V : colin yassa Riz Malva pudding	Macédoine de légumes Jambon Blanc S/V : Colin beurre blanc coquillettes Fromage Ananas	
Vendredi	Feuilleté fromage Échine de porc rôtie (m) S/V : Merlu citron Haricots verts bio Fromage Eclair chocolat	Salami cornichons S/V : Feuilleté fromage Paëlla poulet S/V : Paëlla poisson (msc) Laitage Compote pomme	Salade de pâtes au thon Sauté de porc sauce soja S/V : Cabillaud sauce soja Mélange de légumes campagnard Fromage blanc coulis fruits	Asperge mousseline Blanquette de veau S/V : Blanquette de merlu Riz thaï Fromage Beignets fraises	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

