

# CARNAVAL

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Carottes râpées

Escalope viennoise  
Poêlée de ratatouille

Fourme d'Ambert

Éclair au chocolat

## "Menu alternatif"

Concombre au yaourt

Flan de brocolis  
Cœur de blé HVE

Chèvre long

Fruit



Salade verte, radis et  
mimolette

Poisson pané  
Fondue de poireaux **Bio**

Yaourt nature sucré

Tarte Bourdaloue

Tomate basilic

Sauté d'agneau au curry  
Pomme de terre sautées

Yaourt nature sucré

Fruit



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Tomate mozzarella

Sauté de canard  
sauce à l'orange

Brocolis

Semoule au lait

## " Menu alternatif "

Salade Grecque  
(courgette, concombre,  
féta, olive, )

Penne  
Bolognaise de boeuf

Emmental

Pêche au sirop

Salade de pâte mozzarella

Émincé de bœuf en sauce  
Carottes et navets glacés

Mimolettes à la coupe

Fruit



Férialé  
Fête du travail



Du lundi 20 avril au  
vendredi 24 avril

Du lundi 27 avril au  
vendredi 1 mai

\*Local

\*Fait maison

**Bio**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte  
mimolette

**"Menu alternatif"**

Sardine au citron

Férié

Hachis parmentier de  
beauf

Pastèque

Sauté de boeuf en sauce



Cœur de blé



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Bleu douceur

Riz à l'espagnol  
Haricot plat

Conté AOP

Fruit

Gouda

Fruit

Glace

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Coleslow

Concombre ciboulette

Colombo de porc

Omelette aux fines herbes  
Pomme de terre sautées

Semoule

Edam

Brie

Fruit

Glace



Du lundi 04 mai au  
vendredi 08 mai

Du lundi 11 mai au  
vendredi 15 mai

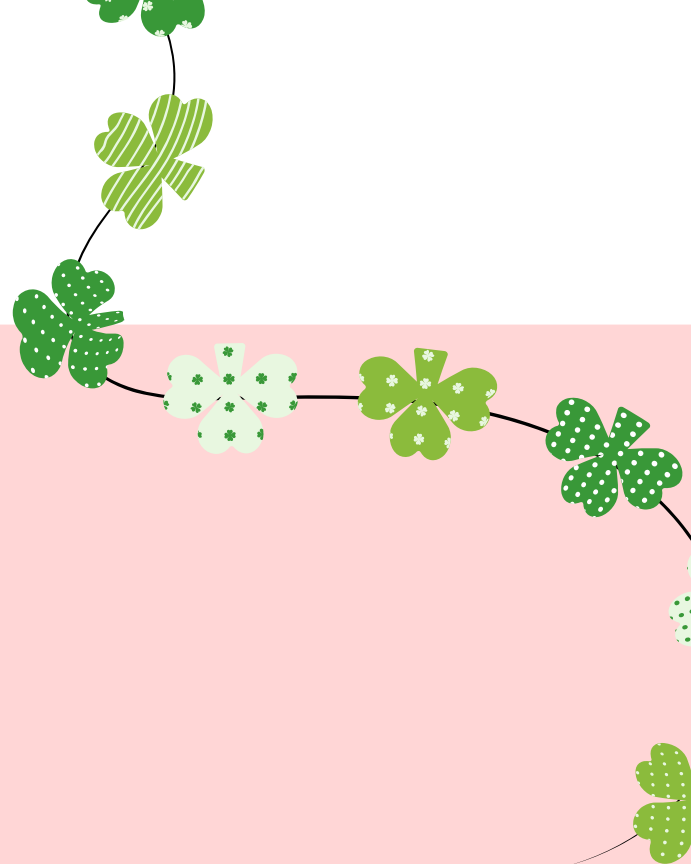
\*Local



\*Fait maison



Bio



LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai

Carottes râpées  
Lassagnes de boeuf  
Chèvre  
Fromage blanc vanille

Salade oeuf dur et raisins  
Dos de poisson du jour à l'huile d'olive  
Fondue de poireaux   
 Fromage  
Fruit

Radis beurre  
Couscous complet  
Cantal AOP  
Mousse au chocolat

 Salade verte, maïs et poivrons  
Emincé de boeuf sauce au poivre  
Purée Saint Germain  
Yaourt nature sucré  
Fruit



LUNDI

MARDI

JEUDI 

VENDREDI

Du lundi 25 mai au vendredi 29 mai



\*Local

Asperge mimosa  
Sot l'y laisse de dinde sauce aigre douce  
Petits pois  
Coulommiers  
Pâtisserie



\*Fait maison 

Taboulé  
Poisson du jour sauce basilic  
Côte de blettes à l'italienne  
Kiri  
 Compote

Bio

**"Menu alternatif"**  
Salade verte, œuf dur  
Tarte de fromage  
Yaourt nature sucré  
Fruit



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates mozzarella

Taboulé

“ Menu alternatif ”

Salade de blé

Sauté de veau  
Écrasé de pomme de terre

 Filet de poulet sauce au  
curry

Melon - Patèque

Poisson du jour sauce citron

Chanteneige

Curry de légumes

Garniture mexicaine au  
sietan

 Haricots verts persillés

 Compote

Petit suisse aromatisé

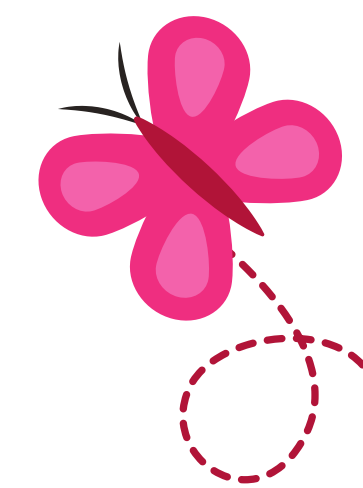
Coquillette

Yaourt nature sucré

Brie

Fruit

Poire au sirop sauce chocolat



Du Lundi 01  
juin au  
vendredi 05  
juin



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre

Betterave et fromage frais

Carottes râpées

Salade de pommes de  
terre, yaourt et ciboulette

Poisson du marché à  
l'huile d'olive  
Carottes sautées fraiche

Quiche aux légumes  
Poêlée de ratatouille

Estouffade de veau  
Pomme de terre sautées

 Tajine de poulet

Comté AOP

Yaourt nature sucré



Yaourt nature sucré  
Fruit

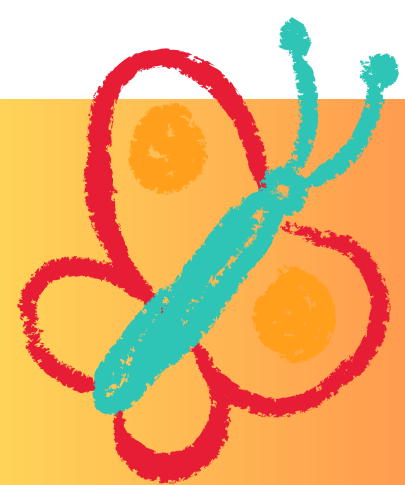
Gouda à la coupe

Gâteau au fromage blanc  
avec un coulis de fruit  
rouge

Fruit



Du lundi 08  
juin au  
vendredi 12  
juin



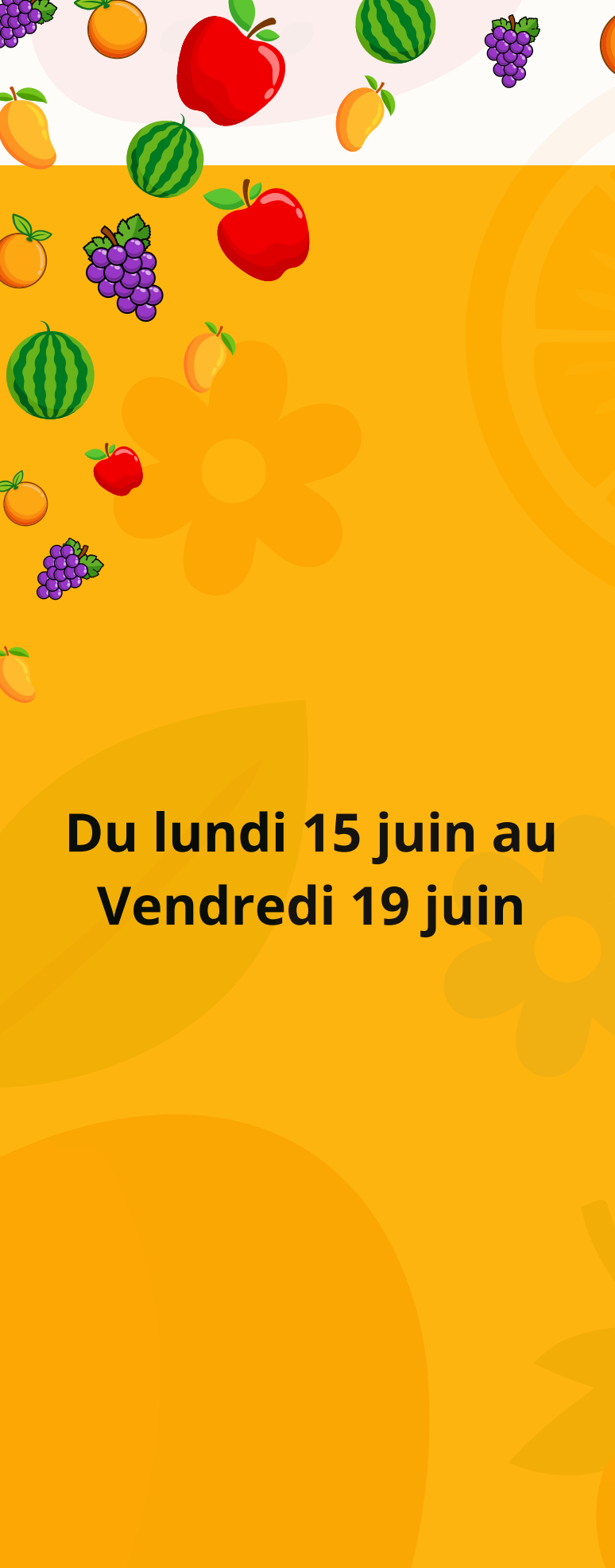
\*Local



\*Fait maison







**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Melon - Pastèque

Lamelles de gigas  
en sauce

Riz à la tomate

Maasdam

Éclair vanille

Feuilleté au fromage

Sauté de porc 

Courgettes à l'étuvée

Chèvre

Fruit

**" Menu alternatif "**

Oeufs mimosa

Lasagne de légume 

Tome blanche

Abricots au sirop

Lentilles de féta sauce au miel

Sauté d'agneau au cury  
Chou fleur façon risotto

Yaourt nature sucré

Fruit

Du lundi 15 juin au  
Vendredi 19 juin



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**



Grillon charentais

Sauté de canard  
sauce à l'orange

Brocolis au jus

Semoule au lait

**" Menu alternatif "**

Carottes vinaigrette

Lentilles façon  
méridionale

Penne

Gouda

Fruit



Concombre

Chipolatas

Purée Saint Germain

Fondant au chocolat et son  
verre de lait

Melon

Poisson du jour à l'huile  
d'olive  
Semoule

Brie

Fruit

Du Lundi 22 juin au  
vendredi 26 juin

\*Local



\*Fait maison 





LUNDI

MARDI

JEUDI

★  
VENDREDI

**"Menu Alternatif"**

Concombre et fêta

Parmentier de légumes

Saint Bricet

Fruit

Pastèque

Paëlla

Mimolette

Glace

Salade de tomates

Poisson sauce hollandaise  
Légumes basquaise

Semoule au lait

Repas surprise

Du lundi 29 juin au vendredi 02 juillet



# Bonnes vacances !



\*Local



\*Fait maison



Bio

