

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

Choix unique 4 jours



lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> 		
BETTERAVES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	FERIÉ	SALADE COMPOSEE
CORDON BLEU	OMELETTE AUX HERBES		LASAGNE
<b>COQUILLETES BIO</b> 	PUREE		HARICOTS PLATS
CHOU DE BRUXELLES	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> 		FROMAGE BLANC
YAOURT NATURE	EMMENTAL		<b>FRUIT BIO</b> 
FRUIT DE SAISON	COMPOTE		
	<b>Produits Bio</b> 	<b>Produit Local</b> 	<b>Pêche durable MSC</b> 
			<b>Produit labélisé IGP</b> 

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

#REF!

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

Choix unique 4 jours



api

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES RAPEES	REPAS VÉGÉTARIEN 	SALADE VERTE
STEAK HACHE EN SAUCE	SAUTE DE POULET AU CURRY	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FILET DE POISSON PANE
QUINOA	TORTIS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POMMES VAPEUR
RATATOUILLE	SALSIFIS	SEMOULE BIO 	CHOU FLEUR BIO 
MIMOLETTE	PETIT SUISSE BIO 	GOUDA	PETIT SUISSE NATURE
COMPOTE DE FRUITS BIO 	COCKTAIL DE FRUITS	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
			
<b>Produits Bio</b>	<b>Produit Local</b>	<b>Pêche durable MSC</b>	<b>Produit labélisé IGP</b>

#REF!

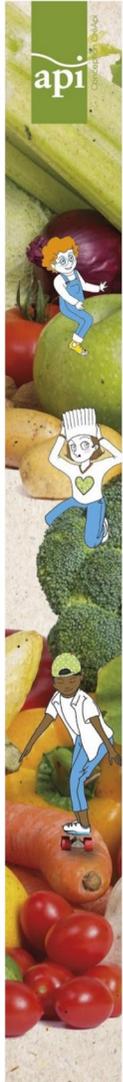
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

#REF!

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

Choix unique 4 jours



REPAS VÉGÉTARIEN 							
lundi 19 mai		mardi 20 mai		jeudi 22 mai		vendredi 23 mai	
SALADE DE TOMATES		SALADE VERTE		COLESLAW		PIZZA FROMAGE	
CREPE AU FROMAGE		CUISSE DE POULET 		SAUCISSE 		FILET DE COLIN EN SAUCE 	
MACARONI		POMMES ROSTI		PUREE		EBLY	
POÊLÉE BROCO CHAMPI		CAROTTES		PETITS POIS BIO 		EPINARDS	
VACHE QUI RIT BIO 		YAOURT NATURE		TOMME GRISE		EMMENTAL BIO 	
LIEGEOIS VANILLE		FRUIT BIO 		CREME CAMEL		COMPOTE	
	<b>Produit Local</b> 		<b>Produit Local</b> 		<b>Pêche durable MSC</b> 		<b>Produit labélisé IGP</b> 

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

### Choix unique 4 jours



lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
RADIS BEURRE	TABOULE	FERIÉ	FERMÉ
SAUTE DE BOEUF 	JAMBON BRAISE 		
RIZ 	POMMES DAUPHINES		
COURGETTES PERSILLEES	HARICOTS VERTS BIO 		
EDAM	MIMOLETTE		
COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON		
<b>Produits Bio</b> 	<b>Produit Local</b> 	<b>Pêche durable MSC</b> 	<b>Produit labélisé IGP</b> 

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

### Choix unique 4 jours



lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> 	OEUF DUR MAYONNAISE
ROTI DE PORC	 <b>EMINCE DE POULET LOCAL EN SAUCE</b> 	NUGGET VEGE	POISSON MEUNIERE 
COQUILLETES	<b>SEMOULE BIO</b> 	PURÉE DE PDT CAROTTE	PDT VAPEUR 
RATATOUILLE	PIPERADE	BROCOLIS	HARICOTS BEURRE
BRIE	TARTARE	TOMME BLANCHE	CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUIT BIO 
<b>Produits Bio</b> 	<b>Produit Local</b> 	<b>Pêche durable MSC</b> 	<b>Produit labélisé IGP</b> 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

#REF!

# Menus Mars Avril 2025

## Etablissement

Choix unique 4 jours



REPAS VÉGÉTARIEN 				
lundi 09 juin		mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
BETTERAVES		SALADE COMPOSEE	SALADE DE TOMATES	MELON
BOULETTES VÉGÉ SCE TOMATE		ESCALOPE DE DINDE 	RAVIOLIS 	FILET DE POISSON EN SAUCE 
MACARONI		PURÉE MOUSLINE	CHOU FLEUR	EBLY
POÊLÉE DE LÉGUMES		CAROTTES	BLEU	FONDUE DE POIREAUX
ST MORET BIO 		Yaourt nature	FRUIT BIO 	CAMEMBERT BIO 
FLAN CAMEL		FRUIT BIO 		MOUSSE CHOCOLAT
	<b>Produits Bio</b> 	<b>Produit Local</b> 	<b>Pêche durable MSC</b> 	<b>Produit labélisé IGP</b> 

#REF!

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

#REF!