

Semaine 14 : du 1^{er} au 5 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	FÉRIÉ		Tomate  mimolette	Oeuf mimosa	Salade pommes de terre / cervelas
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		 Boeuf bolognaise 	Hâché de porc sauce échalotes	Cordon bleu sauce aux herbes	Plein filet de colin sauce chorizo
		Pâtes 	Pommes de terre au four 	Haricots verts	Riz  Julienne de légumes
 PRODUIT LAITIER		Emmental râpé			Yaourt
 DESSERT		Cloches de Pâques	Corbeille de fruits 	Riz au lait	
 GOÛTER		Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 15 : du 8 au 12 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées / Emmental	Salade verte	Concombre à la crème	Betterave / Feta	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse sauce aux herbes	 Paëlla poulet 	Émincé de boeuf à la provençale	Colin pané / citron	Boulettes bourguignonnes 
	 Purée de potimarron	Riz 	Pâtes 	Semoule julienne de légumes	Pommes de terre vapeur
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire				Camembert
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Entremet pistache / granola	Yaourt aux fruits	Petit pot / Cône de glace	Beignet aux pommes
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Crêpe garnie, jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 16 : du 15 au 19 avril 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI Repas champêtre	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomates / Salade bar	Salade verte	Carottes / Feta	Tomates de Locminé	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Kebab  sauce blanche	Dahl de lentilles corail 	Lasagnes 	 Rost er forn	Poisson  au curry
	Frites Pommes paillasson	Riz 		 Pommes de terre carottes  au four	Riz  julienne de légumes
 PRODUIT LAITIER	Emmental				Saint Albray / Camembert
 DESSERT	Salade de fruits maison 	Oeufs au lait	Liégeois chocolat	 Far maison	Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 17 : du 22 au 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI Animation grillades
 ENTRÉE		Concombre/ mimolette	Pamplemousse / mandarine	Tomates / maïs / Feta	Blé / thon / mayo
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Viande à la carbonara 	Cabillaud sauce dieppoise	 Hachis vege	Cordon bleu sauce à la crème	Chipolatas
	Pâtes 	Riz 		Quinoa 	Pommes de terre au four / haricots verts
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé				
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Beignet aux pommes	Fromage blanc vanille	 Roses des sables	Glace
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Crêpe garnie jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 18 : du 29 avril au 3 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI Animation grillades
 ENTRÉE	Betterave / mimolette	Tomates / emmental	FÉRIÉ	Salade verte	Salade Marco Polo
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson pané	Escalope de dinde sauce à la crème		Blanquette printanière 	Merguez / chipolatas
	Riz  Champignons	Pâtes 		Blé  Julienne de légumes	Ratatouille
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT	Yaourt	Corbeille de fruits 		Entremet / granola	Fusée glacée
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit		Pain au maïs, beurre, banane 	Brioche, compote, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.