





Menu



Semaines du 24 mars au 04 avril 2025

LUNDI 24 mars	MARDI 25 mars	MERCREDI 26 mars Centre de loisirs Menu végétarien	JEUDI 27 mars	VENDREDI 28 mars Menu végétarien
Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Salade de petits pois à la menthe	Poireaux vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre aux dés de fromage
Steak de thon à la tomate	Émincé de filet de poulet sauce Boursin ail et fines herbes	Cordon bleu végétal	Daube de bœuf	Sauce façon Bolognaise Végétarienne
Ratatouille 	Pommes de terre sautées	Purée de carottes au cumin	Farfalles 	Gnocchis et fromage râpé
Camembert	Yaourt Fermier framboises	Faisselle 	Gouda	Yaourt nature
Compote pommes fraises	Tarte Bourdaloue	Salade d'agrumes	Banane 	Beignet fourré pommes
Pain 	Pain saveur 	Pain saveur	Pain saveur	Pain saveur 
		Goûters : Petit beurre / Raisins secs		
LUNDI 31 mars	MARDI 1 ^{er} avril	MERCREDI 2 avril Centre de loisirs	JEUDI 3 avril	VENDREDI 4 avril Menu végétarien
Salade de haricots verts 	Salade de coquillettes semi complètes  au basilic	Salade de pommes de terre au thon	Duo maïs et haricots rouges	Coleslaw
Paupiette de veau sauce à l'oignon	Omelette au fromage	 Pané du fromager	Blanquette de poisson	Quenelle nature sauce Hollandaise
Poêlée de pommes de terre aux champignons	Duo de carottes à la ciboulette	Endives braisées à l'orange	Chou fleur  persillé	Riz de Camargue 
Délice de Chartreuse	Yaourt Fermier nature	Chèvre	Brie 	Faisselle
Duo kiwi orange	Croissant abricots	Crème dessert vanille 	Salade de fruits	Ananas rôti à la vanille
Pain 	Pain saveur 	Pain saveurs	Pain saveur	Pain saveur
		Goûters : Pain avec confiture fraises		

Produit bio



Produit local



Label rouge



Label pêche durable



Label AOP



Label IGP



Label Haute Valeur Environnementale



Label La Nouvelle Agriculture



Label Certification Environnementale 2



Label Bleu Blanc Cœur



Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements de la cuisine centrale