

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé à la menthe	Carottes râpées Vinaigrette aux agrumes	Radis et beurre	Chou blanc Vinaigrette à la moutarde	Salade verte et croûtons Vinaigrette provençale
Plat classique Sauté de porc à l'estragon	Plat classique Filet de colin sauce basilic	Plat classique Sauté de bœuf sauce caramel	Plat classique Poulet rôti aux fines herbes	Plat classique Saucisse chipolatas
Bouquet de légumes	Bouलगूर	Courgettes persillées	Riz	Ratatouille
Plat végétarien protéiné Omelette sauce provençale	Plat végétarien protéiné Boulgour aux légumes du sud (courgette, pesto rouge, tomate)	Plat végétarien protéiné Courgettes, pommes de terre à la béchamel emmental et fromage de chèvre	Plat végétarien protéiné Paëlla végétarienne (riz, tomates, petits pois et poivrons)	Plat végétarien protéiné Coquillettes sauce lentilles corail, ratatouille et emmental
Bouquet de légumes		Petit fromage frais et sucre	Munster	Yaourt nature et sucre
Saint Paulin	Camembert	Beignet à la pomme	Fruit de saison	Clafoutis à la rhubarbe (œuf et farine)
Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison	Goûters : Fruit de saison Pain et confiture d'abricot	Goûters : Jus de pomme Barre marbré au chocolat	Goûters : Verre de lait Barre bretonne

Plat classique
Plat végétarien protéiné

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Nouveauté
 Produit de saison
 Produit décongelé
 Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local



Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de concombres Vinaigrette à la moutarde	Repas végétarien protéiné pour tous Pizza tomate, emmental, mozzarella		Menu Local Crudité locale	Salade de riz, tomates, maïs, poivron et olive
Plat classique Emincé de bœuf sauce tomate	Plat végétarien protéiné Enchiladas (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate) et tortilla de blé	FERIE	Plat classique Sauté de porc à l'estragon	Plat classique Croustillant de colin et citron
Rigol'Othes			Lentillons de champagne mijotés	Brocolis à la béchamel
Plat végétarien protéiné Rigol'Othes et sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella et parmesan AOP)			Plat végétarien protéiné Lentillons à la provençale et orge perlé (légumes ratatouille, fromage de brebis, tomate, basilic)	Plat végétarien protéiné Gratin de coquil'Othes aux brocolis, cheddar et mozzarella
Fromage blanc et confiture à l'abricot	Cantal		Yaourt nature et sucre	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison		Biscuit local	Purée de pommes
Goûters : Verre de lait Pain et confiture de mûre	Goûters : Jus de pomme Moelleux au citron		Goûters : Fruit de saison Gâteau fourré à l'abricot	Goûters : Fruit de saison Gâteau moelleux marbré au chocolat

Plat classique
Plat végétarien protéiné

Label rouge
 Issu de la pêche durable
 Issu de l'agriculture biologique
 Nouveauté
 Produit de saison
 Produit décongelé
 Viande bovine française
 Produit français
 Appellation d'origine protégée/contrôlée
 Repas végétarien protéiné
 Produit local

