

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 Bouलगूर 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 | 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

