

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 17 au 21 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise)	Céleri râpé Vinaigrette à la moutarde	Salade de haricots beurre Vinaigrette à la ciboulette	Chou chinois Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
<i>Plat classique</i> Fricassée de poulet sauce basquaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Enchiladas (haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, tomate) et tortilla de blé	<i>Plat classique</i> Sauté de bœuf au jus d'oignons	<i>Plat classique</i> Emincé de porc aux olives	<i>Plat classique</i> Filet de colin sauce basilic
Semoule		Courgettes persillées	Farfalles	Ecrasé de carottes et pommes de terre
<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain semoule et pois chiches		<i>Plat végétarien protéiné</i> Quiche aux pommes de terre, oignons et fromage de chèvre (œuf)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes, pois cassés et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de flageolets
Saint Nectaire	Petit fromage frais et sucre	Courgettes persillées	Fromage blanc et sucre de canne	Ecrasé de carottes et pommes de terre
Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison	Cantal	Fruit de saison	Carré
<i>Goûter :</i> Fruit de saison Moelleux au citron	<i>Goûter :</i> Jus d'orange Gâteau fourré au chocolat	<i>Goûter :</i> Fruit de saison Quatre-quarts	<i>Goûter :</i> Verre de lait Pain et chocolat noir	<i>Goûter :</i> Fruit de saison Gaufre

Label rouge Issu de la pêche durable Issu de l'agriculture biologique Cuisiné par nos équipes 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 24 au 28 avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées Vinaigrette d'agrumes au romarin	Salade de concombres Sauce fromage blanc aux herbes	Macédoine mayonnaise et fromage blanc	Salade verte Vinaigrette au vinaigre de framboise	<i>Menu Local</i>
<i>Plat classique</i> Sauté de porc sauce à l'estragon	<i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf	<i>Plat classique</i> Dés de poisson blanc (colin) sauce dieppoise	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce au miel et poivrons	<i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas
Jardinière de légumes	Coquill'Othes	Riz	Brocolis persillés	Lentillons de Champagne mijotés
<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale Sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Coquill'Othes et lentilles façon bolognaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentilles, emmental)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pâtes coude, brocolis, cheddar et mozzarella	<i>Plat végétarien protéiné</i> Lentillons à la provençale et mélange 5 céréales (fromage de brebis, légumes ratatouille)
Jardinière de légumes				
Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Munster	Pont l'Evêque	Yaourt nature et sucre
Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Biscuit local
<i>Goûter :</i> Fruit de saison Rocher coco	<i>Goûter :</i> Verre de lait Cake marbré	<i>Goûter :</i> Jus de raisin Gâteau fourré à la fraise	<i>Goûter :</i> Fruit de saison Pain et chocolat noir	<i>Goûter :</i> Jus de pomme Quatre-quarts

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

