

Menus classiques et végétariens protéinés

Semaine du 7 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Vinaigrette balsamique	Repas végétarien protéiné pour tous	Salade de haricots beurre à l'échalote Vinaigrette à la moutarde	Taboulé	Pizza au fromage
Plat classique Sauté de bœuf sauce paprika persil	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe sauce pesto, brocolis, haricots blancs et brunoise de carottes	Plat classique Rôti de porc sauce estragon	Plat classique Hoki sauce citron	Plat classique Sauté de dinde sauce 4 épices
Courgettes à l'ail		Lentillons de Champagne	Epinards à la crème	Chou-fleur à la béchamel
Plat végétarien protéiné Dauphinois de courgettes, pommes de terre et basilic		Plat végétarien protéiné Lentillons de Champagne à la provençale et orge perlée	Plat végétarien protéiné Nuggets de pois chiches	Plat végétarien protéiné Coquillettes, chou-fleur et lentilles à la tomate et emmental
Cantal	Yaourt nature et sucre	Edam	Epinards à la crème	Saint Nectaire
Yaourt panaché aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de mangue	Petit fromage frais nature et sucre	Fruit de saison
Goûter : Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise	Goûter : Jus d'orange Rocher coco	Goûter : Jus de pomme Pain et miel	Goûter : Verre de lait Cake marbré	Goûter : Jus de raisin Gaufre

Plat classique
Plat végétarien protéiné

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 14 au 18 avril 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade potiron fromage frais ciboulette Pain de mie	Céleri rémoulade (mayonnaise)	Salade de betteraves rouges Vinaigrette ciboulette	Salade de concombre Vinaigrette balsamique	Menu Local
Plat classique Colin d'Alaska sauce aux agrumes	Plat classique Sauté de dinde sauce blanquette	Plat classique Saucisses chipolatas et ketchup	Plat classique Emincé de bœuf sauce au curry	Plat classique Sauté de porc sauce tomate basilic
Riz	Carottes au jus	Semoule	Haricots verts persillés	Pâtes du pays d'Othe
Plat végétarien protéiné Riz, Dahl de lentilles	Plat végétarien protéiné Quenelles natures sauce mornay	Plat végétarien protéiné Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, tomate)	Plat végétarien protéiné Omelette sauce basquaise	Plat végétarien protéiné Pâtes du pays d'Othe crème de courgettes et petits pois
Petit fromage frais nature et sucre	Carottes au jus	Bûche lait de mélange	Haricots verts persillés	Chaurce
Fruit de saison	Emmental	Fruit de saison	Carré	Compote de pommes
Yaourt panaché aux fruits	Yaourt panaché aux fruits		Beignet à la framboise	
Goûter : Jus de raisin Pain et chocolat	Goûter : Fruit de saison Barre bretonne	Goûter : Jus d'orange Quatre-quarts	Goûter : Fruit de saison Rocher coco	Goûter : Verre de lait Moelleux au citron

Plat classique
Plat végétarien protéiné

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

