

Les menus
Du 27/03/2023 au 12/05/2023

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars (Menu Végétarien)	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Salade/carotte râpées 	Avocat/salade 	Celeri/tomates 	Baguette comtoise 
Hachis parmentier	Ceufs durs BIO sauce tomate ou béchamel (lait BIO)  	Gratin de thon 	Sauté de canard à l'orange 
Ravioli	ou Croustillant fromager 	Riz 	Carottes 
Fromage	Poêlée villageoise	Fromage	Purée de brocolis
Fruit	Fromage	Crème brûlée (lait BIO)	Fromage
	Compote		Fruit
Lundi 3 avril 	Mardi 4 avril 	Jeudi 6 avril 	Vendredi 7 avril 
Salade grecque ou concombre sauce yaourt 	Jambon serrano	Salade d'haricots plats à la tomate 	Tomates mozzarella 
Moussaka 	Carcamusas de toledo 	Riz au poulet 	Lasagne aux légumes (lait BIO) 
Yaourt à la grecque avec miel	Churros	Mouhalabieh 	Tiramisù 
Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Jeudi 27 avril (Menu Végétarien)	Vendredi 28 avril
Salade de riz 	Poireaux vinaigrette/céleri rave 	Radis	Concombres/tomates 
Steack haché sauce au poivre	Moules/poisson meunier 	Primeur veggi	Escalope à la crème 
Poêlée lyonnaise	Frites	Haricots verts	Pâtes
Fromage	Petits suisses	Fromage	Salade de fruits
Fruit	Fruit	Souvaroffs ou chaussons aux pommes 	
Férié	Mardi 2 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
	Salade 	Carottes râpées 	Taboulé 
	Poulet au comté (label rouge) 	Petites saucisses	Rôti de porc aux pruneaux 
	Riz	Purée (lait BIO) 	Ratatouille/épinard
	Fromage	Fromage	Yaourt sermange 
	Compote	Glace	Fruit
Férié	Mardi 9 mai	Jeudi 11 mai (Menu Végétarien)	Vendredi 12 mai
	Asperges/betteraves rouge 	Radis/avocat 	Tomates mozzarella 
	Couscous 	Cordon bleu végétarien	Cassoulet maison 
	Fromage	Gratin de chou-fleur (lait BIO) ou courgettes 	Fromage
	Fruit	Fromage	Fruit
		Beignets	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les disponibilités du marché et les arrivages.

Une alternative végétarienne peut vous être proposée à chaque repas.



En vert : BIO



En Bleu