



MENU DU MOIS

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques.
Certaines viandes sont d'origine France : JOUBERT ANGLIERS.
Les légumes frais sont du Maraîcher EARL de NOUÈRE, les fromages AOC.



Lundi

30 mars

Potage de tomate & vermicelles
Omelette au gruyère
Brioche au chocolat

Menu végétarien

Mardi

31 mars

Radis & Beurre
Escalope de dinde
Garniture de légumes
Crème à la pistache



Jeudi

02 Avril

Haricots verts à la vinaigrette
Pâtes à la carbonara
Cocktail de fruits

Vendredi

03 Avril

Betteraves mimosa
Poisson frais
Flageolets
Yaourt

VACANCES DE PRINTEMPS DU 04 AVRIL 2025 AU 19 AVRIL 2026

20 Avril

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Œufs durs
Blé à la sauce tomate
Gruyère
Pommes

Menu végétarien

21 Avril

Champignons à la Grecque
Steak haché
Petits pois
Yaourt

23 Avril

Carottes râpées
Nuggets
Ratatouille
Camembert
Pêche au sirop

24 Avril

Concombres à la crème
Poisson frais
Semoule
Sauce au beurre blanc
Crème praliné

27 avril

Rillettes
Poisson pané
Epinards à la crème
Fromage blanc & confiture

28 Avril

Salade pomme de terre végan
Quiche chèvre-brocoli
Banane

30 Avril

Salade Niçoise
Bœuf Bourguignon
Crème au café

1er mai



Menu végétarien