

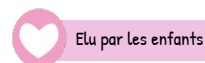


Menus

25 Avril au 03 Juin 2022



Légende :



Menu végétarien

LUNDI 25 AVRIL	MARDI 26 AVRIL	MERCREDI 27 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL	LUNDI 16 MAI	MARDI 17 MAI	MERCREDI 18 MAI	JEUDI 19 MAI	VENDREDI 20 MAI
<p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>TORTELLINI A LA PROVENCALE SAUCE TOMATE</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE <i>SV : PANE MOELLEUX</i> FRITES AU FOUR</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRE</p>	<p>PECHE AU THON</p> <p>FRICADELLES D'AGNEAU SAUCE QUATRE EPICES <i>SV : OMELETTE</i> BOULGHOUR HARICOTS VERTS CHOU VANILLE</p>	<p>CHIPOLATAS LR <i>SV : STEAK A L'OIGNON</i> DUO DE POMMES</p> <p>CARRE DE LIGUEIL</p> <p>BANANE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>PAVE DE POISSON MSC MARINE AU THYM COEUR DE BLE A LA TOMATE</p> <p>GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT MAISON</p>	<p>ROULE AU FROMAGE</p> <p>JAMBON LR <i>SV : SURIMI</i> POMMES DE TERRE RISSOLEES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>EMINCE DE BOEUF SAUCE CARBONNADE <i>SV : PALET VEGETARIEN</i> POMMES DE TERRE CAROTTES A L'ETUVEE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>SALADE BICOLORE</p> <p>WATERZOI DE POISSON MSC ET SES LEGUMES RIZ DE CAMARGUE</p> <p>PRUNE</p>	<p>COUSCOUS</p> <p>BOULES D'AGNEAU AIGUILLETES DE POULET <i>SV : FALAFELS</i> BOUILLON - SEMOULE LEGUMES COUSCOUS</p> <p>MAASDAM YAOURT AROMATISE</p>	<p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
LUNDI 02 MAI	MARDI 03 MAI	MERCREDI 04 MAI	JEUDI 05 MAI	VENDREDI 06 MAI	LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	MERCREDI 25 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
<p>EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE <i>SV : BOULES DE SOJA</i> PETITS POIS CAROTTES</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>YAOURT DE LA FERME DE LA DEFIERE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIERE <i>SV : PANE FROMAGER</i> COQUILLETES FROMAGE RAPE</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU <i>SV : POISSON MARINE</i> RIZ CREOLE JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>KIWI</p>	<p>CELERI FRAIS REMOULADE</p> <p>CANNELONI RICOTTA EPINARDS GRATINES</p> <p>LIEGEOIS NAPPE CAMEL</p>	<p>BRANDADE DE POISSON MSC SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>SAUTE DE BOEUF LR SAUCE POIVRE <i>SV : GALETTE QUINOA PROVENCALE</i> POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS</p> <p>EDAM</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>MELON</p> <p>PALET MONTAGNARD COEUR DE BLE A LA TOMATE</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>COLOMBO DE POISSON MSC PUREE</p> <p>VACHE QUI RIT</p> <p>NECTARINE</p>	<p><i>Férié</i></p>	<p><i>Pont</i></p>
LUNDI 09 MAI	MARDI 10 MAI	MERCREDI 11 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI	LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	MERCREDI 01 JUIN	JEUDI 02 JUIN	VENDREDI 03 JUIN
<p>SALADE NICOISE</p> <p>SAUTE DE PORC LR SAUCE BONTEMPS <i>SV : CREPE AU FROMAGE</i> LENTILLES CUISINEES</p> <p>MELON</p>	<p><i>L'Europe à table !</i></p> <p>CONCOMBRES BULGARES MINI PENNES FACON CARBONARA (VOLAILLE) <i>SV : CARBONARA DE THON</i> ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE <i>SV : GALETTE DE TOFU AUX EPINARDS</i> POMMES BOULANGERES PETITS SUISSES SUCRES</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>TAJINE DE POISSON MSC POMMES DE TERRE ET LEURS LEGUMES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>OMELETTE FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>POMME</p>	<p>SALADE DE TOMATES</p> <p>SAUTE DE DINDE CERTIFIE AUX PETITS LEGUMES SAUCE BLANQUETTE <i>SV : GALETTE VEGETALE</i> RIZ DE CAMARGUE</p> <p>VELOUTE BRASSE</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>EMINCE DE BOEUF LR SAUCE BOURGUIGNONNE <i>SV : NUGGETS DE POISSON</i> POMMES DE TERRE POELEE DE LEGUMES</p> <p>PECHE</p>	<p>LASAGNES VEGETALES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES BULGARES</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON POMMES PERSILLEES CAROTTES VICHY</p> <p>CREPE AU SUCRE</p>