

DEJEUNER

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves rouges</p> <p>Pomelos</p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Pizza</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de tomates</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Sardine au citron</p> <p>Salade marco polo</p>	<p>Salade aux 2 fromages</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Œufs mayonnaise</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Salade de riz</p> <p>Pomelos</p>
<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Purée</p> <p>Poêlée 4 Saisons</p>	<p>Nuggets de plein filet</p> <p>Haricot cuisiné</p> <p>Riz</p>	<p>Curry d'agneau</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Légumes tajine</p> <p>Salade verte</p>	<p>Filet de poisson frais</p> <p>Duo de carottes</p> <p>Semoule</p>	<p>Gratin de pâtes</p>
<p>Fondant Vanille</p> <p>ou Fruits</p>	<p>Minolette</p> <p>Poire</p> <p>ou Yaourt</p>	<p>Ptit louis Tartine</p> <p>Pâtisserie</p> <p>ou Fruit</p>	<p>Tome Noire</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>ou Yaourt</p>	<p>Compote biscuit</p> <p>ou Fruit</p>

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur



produits de saison



IGP indication géographique protégée



produits bio



label rouge



appellation d'origine contrôlée



produits locaux






pêche durable

MENUS DE LA SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

DINER

le code couleur vous indique un choix dirigé pour un repas équilibré suivant les recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre
Thon à l'oriental Semoule de couscous Légumes couscous	Cheese burger maison Pommes Wedges	Rôti de porc Cœur de blé	Piccatta de volaille Riz
	★ salade verte 	★ salade verte 	★ Salade verte 
Gateau maison	Salade de fruit ou Yaourt	Fromage blanc fermier ou Fruit	Fruit ou Yaourt

le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement



bleu-blanc-cœur

produits bio

produits locaux



produits de saison



label rouge



pêche durable



IGP indication géographique protégée



appellation d'origine contrôlée