

**Légende :****Préparé par nos Chefs****Produit local et/ou régional****BIO****Produits ou ingrédients labellisés****Semaine du 22 au 26 avril 2024****MIDI****GÔUTERS****LUNDI 22****CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE****TORTELLINIS RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE**

BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)

FLAN NAPPÉ CARAMEL

FRUIT

MADELEINE

LAIT

**MARDI 23****PERLES DE PÂTES, TOMATES ET MAÏS VINAIGRETTE****ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE COLOMBO****PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE**

SAINT NECTAIRE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

COMPOTE POMME-FRAISE

MINI CRÊPE SUCRÉE

FROMAGE BLANC SUCRÉ

**MERCREDI 24****MACÉDOINE VINAIGRETTE****BOULETTES AU VEAU SAUCE BASQUAISE****RIZ**

CAMEMBERT BIO (à portionner)

FRUIT DE SAISON

JUS D'ORANGE

PETIT BEURRE

CRÈME DESSERT CARAMEL

**JEUDI 25****SALADE ICEBERG VINAIGRETTE****TARTIFLETTE\***

PONT L'ÉVÊQUE (à portionner)

COMPOTE POMME-BANANE

FRUIT

BARRE BRETONNE

YAOURT À BOIRE

**VENDREDI 26**

RADIS ROSES ET BEURRE

BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE

**BROCOLIS BÉCHAMEL**

YAOURT AROMATISÉ

**CAKE AU YAOURT DU CHEF**

JUS DE RAISIN

PAIN

FROMAGE

*MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT***\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

### Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

#### MIDI

#### GOÛTERS

LUNDI 29

TABOULÉ (semoule BIO)  
FILET DE COLIN SAUCE AURORE  
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

FROMAGE BLANC SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

JUS D'ANANAS  
PAIN TRANCHÉ  
FROMAGE

MARDI 30

CONCOMBRES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE  
GRATIN DE POMMES DE TERRE, TOMATE, MOZZARELLA  
SAINT PAULIN (à portionner)  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

FRUIT  
BRIOCHE  
LAIT

MERCREDI 1er mai

JEUDI 2

RADIS ROSES ET BEURRE  
SPAËTZLES  
ET ALUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA  
TOMME NOIRE (à portionner)  
COMPOTE POMME-ABRICOT

JUS DE POMME  
PAIN AU LAIT  
SUISSE SUCRÉ

VENDREDI 3

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  
JAMBON BLANC\* Label Rouge  
PETITS POIS CAROTTES  
COMTÉ AOP (à portionner)  
CRÊPE SUCRÉE

FRUIT  
SABLÉ DE RETZ  
YAOURT À BOIRE

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

\* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine. Pour les goûters, merci de vérifier les étiquettes des produits.



**EXPLOSION  
DE SAVEURS**

