

api



Menus

25 Avril au 03 Juin 2022

Légende :



Elu par les enfants



Sans viande



Nouveau



Produit bio



Produit régional



Produit durable

Menu végétarien

France AGRIMER - AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES

LUNDI 25 AVRIL	MARDI 26 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL	LUNDI 16 MAI	MARDI 17 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 BIO</p> <p>EMINCE DE BOEUF PANE MOELLEUX SAUCE FLAMANDE FRITES AU FOUR</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p>	<p>CHIPOLATAS LR SV : STEAK A L'OIGNON</p> <p>DUO DE POMMES</p> <p>MIMOLETTE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>CONCOMBRES BIO</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 SV SURIMI</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLEES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO</p> <p>EMINCE DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : PALET VEGETARIEN</p> <p>POMMES DE TERRE CAROTTES A L'ETUVEE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>	<p>COUSCOUS</p> <p>BOULES D'AGNEAU AIGUILLETES DE POULET SV - FALAFELS</p> <p>BOUILLON - SEMOULE LEGUMES COUSCOUS</p> <p>MAASDAM BIO</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p>	<p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
LUNDI 02 MAI	MARDI 03 MAI	JEUDI 05 MAI	VENDREDI 06 MAI	LUNDI 23 MAI	MARDI 24 MAI	JEUDI 26 MAI	VENDREDI 27 MAI
<p>EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE SV : SAUCE T.FUCHY</p> <p>PETITS POIS - CAROTTES</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>YAOURT DE LA FERME DE LA DEFIERE SV : FERME DE LA DEFIERE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>ROTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIERE SV : SAUCE FROMAGER</p> <p>COQUILLETES FROMAGE RAPE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>CELERI FRAIS BIO</p> <p>CANNELONNI RICOTTA EPINARDS GRATINES</p> <p>LIEGEOIS NAPPE CAMEL</p>	<p>BRANDADE DE POISSON MSC SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FRAISES AU SUCRE</p>	<p>SAUTE DE BOEUF LR SAUCE POIVRE SV : GALETTE QUINZA PROVENCALE</p> <p>POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>MELON BIO</p> <p>PALET MONTAGNARD COEUR DE BLE A LA TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p>	Férié	Pont
LUNDI 09 MAI	MARDI 10 MAI	JEUDI 12 MAI	VENDREDI 13 MAI	LUNDI 30 MAI	MARDI 31 MAI	JEUDI 02 JUIN	VENDREDI 03 JUIN
<p>SALADE NICOISE</p> <p>SAUTE DE PORC LR SAUCE BONTEMPS</p> <p>LENTILLES CUISINEES</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p><i>L'Europe à table !</i></p> <p>CONCOMBRES BIO MINI PENNES FACON CARBONARA (VOLAILLE) SV : CARBONARA DE THON</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</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 SES LEGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>OMELETTE FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO</p> <p>SAUTE DE DINDE CERTIFIE AUX PETITS LEGUMES SAUCE BLANQUETTE SV : GALETTE VEGETALE RIZ DE CAMARGUE</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p>	<p>LASAGNES VEGETALES SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>CONCOMBRES BIO</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON POMMES PERSILLEES CAROTTES VICHY</p> <p>CREPE AU SUCRE</p>

