

# MENUS DU 31 MARS AU 16 MAI 2025

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

31 MARS

1<sup>ER</sup> AVRIL

2 AVRIL

3 AVRIL

4 AVRIL

Salade de choux blanc et maïs  
Tomate farcie  
**Riz créole bio**  
**Crème au chocolat bio**



Rillettes de sardine maison  
Rôti de dinde aux champignons  
Haricots verts  
**Pains bio**  
**Compote pommes gâteaux bio**

Pique nique

Concombre vinaigrette  
Curry indien au poulet et la mangue  
**Semoule bio**  
Fromage blanc sucré



Œufs mayonnaise  
Gnocchi sauce provençale  
Fruit de saison

21 AVRIL

22 AVRIL

23 AVRIL

24 AVRIL

25 AVRIL

Salade de tomate  
Tajine de légumes  
Semoule  
**Surprises**  
**Crème au caramel beurre salée bio**



**Betteraves bio et pommes**  
Paupiette de dinde à la crème  
**Riz créole bio**  
**Yaourt sucré bio**

**Quinoa bio en salade**  
**Sauté de porc bio au curry**  
Frites  
**Fruit de saison bio**

Salade verte  
**Galette bio**  
(Jambon fromage)  
Tarte aux pommes

28 AVRIL

29 AVRIL

30 AVRIL

1<sup>ER</sup> MAI

2 MAI

Surimi et chèvre frais tartiné  
Jambon sauce charcutière  
Brocolis/Carottes  
Glace Mars

Salade du pêcheur  
Jambalaya au poulet  
**Riz bio**  
Flan au œuf

Salade verte  
Jambon  
Gratin dauphinois  
Petit suisse



Radis et courgettes râpées  
Dos de cabillaud sauce hollandaise  
**Ebly bio**  
Chocolat liégeois

5 MAI

6 MAI

7 MAI

8 MAI

9 MAI

Carottes râpées  
**Hachis parmentier bio**  
Salade verte  
**Flan vanille bio**



Rillettes de maquereaux  
**Rôti de porc bio mariné au miel**  
Patates douce  
**Fruit de saison bio**

Pâté de campagne  
Steak haché en sauce  
Coquillettes aux gruyères  
**Compote pommes et gâteaux bio**

Macédoine de légumes  
Pâtes lentilles et carottes  
Beignet abricot



12 MAI

13 MAI

14 MAI

15 MAI

16 MAI

Céleri rémoulade  
Crousty dinde pané  
Garniture de légumes  
**Yaourt aux fruits bio**

Rillettes de thon  
**Saucisse bio**  
Gratin dauphinois aux poivrons  
**Fruit de saison bio**

Tomate mozzarella  
Aiguillettes de poulet en sauce  
**Semoule bio**  
**Fromage blanc sucré bio**



Pomelos  
Chili con carné végétarien  
**Riz créole bio**  
Cocktail de fruits et gavottes

Saucisson sec  
Fish and chips  
Haricots verts  
Donuts sucrés

**Produits biologiques**

**Menu végétarien**

*Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.*

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

