

Du 21 au 27 avril 2025		NORMAL		SEMAINE 17		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone	21-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone				
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc		Chou blanc HVE sauce au fromage blanc				
Blanquette de dinde		Sauté de bœuf sauce carottes				
Purée BIO		Haricots verts à l'ail				
Tomme noire des pyrénées		Tomme noire des pyrénées				
Yaourt local à la pêche	Yaourt local à la pêche					
Mardi			Mardi		A	B
Velouté de légumes	22-avr.	Velouté de légumes				
Friand chair		Friand chair				
Sauté de bœuf aux oignons		Filet de lieu MSC sauce florentine				
Petits pois à la française		Farfalles BIO				
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré				
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO					
Mercredi			Mercredi		A	B
Potage du Chef Dubarry	23-avr.	Potage du Chef Dubarry				
Carottes râpées BIO à l'échalote		Carottes râpées BIO à l'échalote				
Crépinette sauce forestière		Escalope de dinde sauce normande				
Blé CE2		Chou-fleur béchamel				
Pont l'évêque AOP		Pont l'évêque AOP				
Compote de pommes abricots bananes BIO	Compote de pommes abricots bananes BIO					
Jeudi			Jeudi		A	B
Velouté au bolet	24-avr.	Velouté au bolet				
Salade verte aux croûtons à l'ail		Salade verte aux croûtons à l'ail				
Boules de bœuf sauce tomate		Côte de porc sauce méridionale				
Spaghettis IGP		Trio de légumes du potager				
Emmental BIO		Emmental BIO				
Donut	Donut					
Vendredi			Vendredi		A	B
Soupe au cresson	25-avr.	Soupe au cresson				
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron				
Filet de colin MSC sauce estragon		Boudin noir aux pommes				
Epinards sauce Aurore		Purée BIO				
Coulommiers		Coulommiers				
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE					
Samedi			Samedi		A	B
Soupe minestrone	26-avr.	Soupe minestrone				
Salade bicolore		Salade bicolore				
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne		Langue de bœuf sauce charcutière				
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE				
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO				
Crème dessert caramel	Crème dessert caramel					
Dimanche			Dimanche		A	B
Potage du Chef à la courgette	27-avr.	Potage du Chef à la courgette				
Œuf dur (local) macédoine		Œuf dur (local) macédoine				
Foie de veau sauce vénitienne		Rôti de porc sauce braisée				
Boulgour BIO		Poêlée de chou de Bruxelles				
Maroilles AOP		Maroilles AOP				
Crumble pomme	Crumble pomme					

A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL

Du 21 au 27 avril 2025		SANS SEL		SEMAINE 17	
MENU A		Lundi	MENU B		
					A
Potage du Chef fenouil et mascarpone		21-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone		
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			Chou blanc HVE sauce au fromage blanc		
Blanquette de dinde			Sauté de bœuf		
Purée BIO			Haricots verts à l'ail		
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature		
Yaourt local à la pêche			Yaourt local à la pêche		
		Mardi			A
Velouté de légumes		22-avr.	Velouté de légumes		
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette		
Sauté de bœuf			Filet de lieu MSC		
Petits pois à la française			Farfalles BIO		
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO		
		Mercredi			A
Potage du Chef Dubarry		23-avr.	Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO à l'échalote			Carottes râpées BIO à l'échalote		
Crêpinette			Escalope de dinde		
Blé CE2			Chou-fleur à la crème		
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits		
Compote de pommes abricots bananes BIO			Compote de pommes abricots bananes BIO		
		Jeudi			A
Velouté au bolet		24-avr.	Velouté au bolet		
Salade verte aux croûtons			Salade verte aux croûtons		
Boules de bœuf			Côte de porc		
Spaghettis IGP			Trio de légumes du potager		
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré		
Donut			Donut		
		Vendredi			A
Soupe au cresson		25-avr.	Soupe au cresson		
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron		
Filet de colin MSC			Boudin noir aux pommes		
Epinards à la crème			Purée BIO		
Fromage blanc à la vanille			Fromage blanc à la vanille		
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE		
		Samedi			A
Soupe minestrone		26-avr.	Soupe minestrone		
Salade bicolore			Salade bicolore		
Paupiette de dinde			Lanque de bœuf		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE		
Petit-suisse aromatisé BIO			Petit-suisse aromatisé BIO		
Crème dessert caramel			Crème dessert caramel		
		Dimanche			A
Potage du Chef à la courgette		27-avr.	Potage du Chef à la courgette		
Œuf dur (local) macédoine			Œuf dur (local) macédoine		
Foie de veau			Rôti de porc		
Boulqour BIO			Poêlée de choux de Bruxelles		
Fromage blanc sucré BIO			Fromage blanc sucré BIO		
Crumble pomme			Crumble pomme		

A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL

Du 21 au 27 avril 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 17		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef fenouil et mascarpone		21-avr.	Potage du Chef fenouil et mascarpone			
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			Chou blanc HVE sauce au fromage blanc			
Blanquette de dinde			Sauté de bœuf sauce carottes			
Purée BIO			Haricots verts à l'ail			
Tomme noire des pyrénées			Tomme noire des pyrénées			
Yaourt local nature		Yaourt local nature				
		Mardi			A	B
Velouté de légumes		22-avr.	Velouté de légumes			
Friand chair			Friand chair			
Sauté de bœuf aux oignons			Filet de lieu MSC sauce florentine			
Petits pois à la française			Farfalles BIO			
Fromage blanc nature			Fromage blanc nature			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry		23-avr.	Potage du Chef Dubarry			
Carottes râpées BIO à l'échalote			Carottes râpées BIO à l'échalote			
Crépinette sauce forestière			Escalope de dinde sauce normande			
Blé CE2			Chou-fleur béchamel			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté au bolet		24-avr.	Velouté au bolet			
Salade verte aux croûtons à l'ail			Salade verte aux croûtons à l'ail			
Boules de bœuf sauce tomate			Côte de porc sauce méridionale			
Spaghettis IGP			Trio de légumes du potager			
Emmental BIO			Emmental BIO			
Cake cacao		Cake cacao				
		Vendredi			A	B
Soupe au cresson		25-avr.	Soupe au cresson			
Céleri BIO au citron			Céleri BIO au citron			
Filet de colin MSC sauce estragon			Boudin noir aux pommes			
Epinards sauce Aurore			Purée BIO			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Soupe minestrone		26-avr.	Soupe minestrone			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne			Lanque de bœuf sauce charcutière			
Bouquetière de légumes BIO à l'ail			Tortis HVE			
Chanteneige BIO			Chanteneige BIO			
Yaourt nature		Yaourt nature				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		27-avr.	Potage du Chef à la courgette			
Œuf dur (local) macédoine			Œuf dur (local) macédoine			
Foie de veau sauce vénitienne			Rôti de porc sauce braisée			
Boulgour BIO			Poêlée de chou de Bruxelles			
Maroilles AOP			Maroilles AOP			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes				

A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL

Du 21 au 27 avril 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 17
LUNDI		
Potage du Chef fenouil et mascarpone		21-avr.
Chou blanc HVE sauce au fromage blanc		
Omelette aux oignons		
Purée BIO		
Tomme noire des pyrénées		
Yaourt local à la pêche		
MARDI		
Velouté de légumes		22-avr.
Poireaux vinaigrette		
Galette de quinoa à la provençale		
Petits pois à la française		
Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		
MERCREDI		
Potage du Chef Dubarry		23-avr.
Carottes râpées BIO à l'échalote		
Galette de soja sauce forestière		
Blé CE2		
Pont l'évêque AOP		
Compote de pommes abricots bananes BIO		
JEUDI		
Velouté au bolet		24-avr.
Salade verte aux croûtons à l'ail		
Boulettes de soja sauce tomate		
Spaghettis IGP		
Emmental BIO		
Donut		
 VENDREDI		
Soupe au cresson		25-avr.
Céleri BIO au citron		
Galette de soja sauce estragon		
Epinards à la crème		
Coulommiers		
Fruit de saison HVE		
SAMEDI		
Soupe minestrone		26-avr.
Salade bicolore		
Flan de légumes au fromage		
PLAT COMPLET		
Chanteneige BIO		
Crème dessert caramel		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		27-avr.
Œuf dur (local) macédoine		
Tarte aux trois fromages		
Boulgour BIO		
Maroilles AOP		
Crumble		

A rendre pour le VENDREDI 11 AVRIL