

Du 28 avril au 04 mai 2025		NORMAL		SEMAINE 18		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		28-avr.	Soupe du Chef New York			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de poulet aux épices douces			Carbonara			
Coquillettes BIO			Spaghettis BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		29-avr.	Velouté à la tomate			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Cervelas Obernois			Boulettes d'agneau sauce orientale			
Poêlée de légumes			Blé CE2			
Triangle des alpes piémontaises BIO			Triangle des alpes piémontaises BIO			
Semoule au lait		Semoule au lait				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de veau sauce marengo			Cœur de colin MSC sauce aurore			
Purée BIO			Epinards BIO à la crème			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes		1-mai	Velouté de légumes			
Chou-rouge HVE vinaigrette			Chou-rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce aux pruneaux			Sauté de bœuf sauce libanaise			
Haricots verts à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Eclair café		Eclair café				
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		2-mai	Soupe à l'oignon			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			Estouffade de porc à l'orange			
Riz de Camarque IGP au curry			Carottes BIO au jus			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Velouté de bolets		3-mai	Velouté de bolets			
Radis beurre			Radis beurre			
Paleron braisé sauce ravigote			Escalope de volaille sauce miel			
Blé CE2			Julienne de légumes BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		4-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Sauté de porc sauce caramel			Jambon sauce forestière			
Brocolis BIO à l'anglaise			Gratin de butternut et pommes de terre			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Canelés		Canelés				

**A rendre pour le VENDREDI 18 AVRIL**

Du 28 avril au 04 mai 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 18		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe du Chef New York		28-avr.	Soupe du Chef New York			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de poulet			Boulettes de soja			
Coquillettes BIO			Spaghettis BIO			
Petit-suisse aromatisé			Petit-suisse aromatisé			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate		29-avr.	Velouté à la tomate			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Flan de légumes aux champignons			Boulettes d'agneau			
PLAT COMPLET			Blé CE2			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Semoule au lait		Semoule au lait				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Sauté de veau			Cœur de colin MSC			
Purée BIO			Epinards BIO à la crème			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes		1-mai	Velouté de légumes			
Chou-rouge HVE vinaigrette			Chou-rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde aux pruneaux			Sauté de bœuf			
Haricots verts à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier sucré			Yaourt fermier sucré			
Eclair café		Eclair café				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe à l'oignon		2-mai	Soupe à l'oignon			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Filet de colin MSC			Estouffade de porc			
Riz de Camarque IGP au curry			Carottes BIO au jus			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de bolets		3-mai	Velouté de bolets			
Radis beurre			Radis beurre			
Paleron de bœuf			Escalope de volaille			
Blé CE2			Julienne de légumes BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef brocoli et mascarpone		4-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Salade aux trois légumes			Salade aux trois légumes			
Sauté de porc			Jambon			
Brocolis BIO à l'anglaise			Gratin de butternut et pommes de terre			
Crème dessert pralinée			Crème dessert pralinée			
Canelés		Canelés				

**A rendre pour le VENDREDI 18 AVRIL**

Du 28 avril au 04 mai 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 18		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		28-avr.	Soupe du Chef New York			
Chou-fleur BIO sauce cocktail			Chou-fleur BIO sauce cocktail			
Filet de poulet aux épices douces			Carbonara			
Coquillettes BIO			Spaghettis BIO			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté à la tomate		29-avr.	Velouté à la tomate			
Carottes râpées BIO au citron			Carottes râpées BIO au citron			
Cervelas Obernois			Boulettes d'agneau sauce orientale			
Poêlée de légumes			Blé CE2			
Triangle des alpes piémontaises BIO			Triangle des alpes piémontaises BIO			
Yaourt nature		Yaourt nature				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.	Potage du Chef aux pois cassés			
Saucisson à l'ail			Saucisson à l'ail			
Sauté de veau sauce marengo			Cœur de colin MSC sauce aurore			
Purée BIO			Epinards BIO à la crème			
Tomme blanche			Tomme blanche			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Velouté de légumes		1-mai	Velouté de légumes			
Chou-rouge HVE vinaigrette			Chou-rouge HVE vinaigrette			
Rôti de dinde sauce aux pruneaux			Sauté de bœuf sauce libanaise			
Haricots verts à l'ail			Pommes sautées			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Cake framboise		Cake framboise				
		Vendredi			A	B
Soupe à l'oignon		2-mai	Soupe à l'oignon			
Salade Béatrice			Salade Béatrice			
Colin MSC à l'étuvée sauce poireaux			Estouffade de porc à l'orange			
Riz de Camarque IGP au curry			Carottes BIO au jus			
Petit-suisse nature			Petit-suisse nature			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Samedi			A	B
Velouté de bolets		3-mai	Velouté de bolets			
Radis beurre			Radis beurre			
Paleron braisé sauce ravigote			Escalope de volaille sauce miel			
Blé CE2			Julienne de légumes BIO			
Edam BIO			Edam BIO			
Compote de pommes HVE		Compote de pommes HVE				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef brocoli et mascarpone		4-mai	Potage du Chef brocoli et mascarpone			
Pâté de foie			Pâté de foie			
Sauté de porc sauce caramel			Jambon sauce forestière			
Brocolis BIO à l'anglaise			Gratin de butternut et pommes de terre			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

*A rendre pour le VENDREDI 18 AVRIL*

Du 28 avril au 04 mai 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 18
<b>LUNDI</b>		
Soupe du Chef New York		28-avr.
Chou-fleur BIO sauce cocktail		
Boulettes de soja aux épices douces		
Coquillettes BIO		
Cantal AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>MARDI</b>		
Velouté à la tomate		29-avr.
Carottes râpées BIO au citron		
Flan de légumes aux champignons		
PLAT COMPLET		
Triangle des alpes piémontaises BIO		
Semoule au lait		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux pois cassés		30-avr.
Salade de haricots verts vinaigrette		
Galette de soja sauce marengo		
Purée BIO		
Tomme blanche		
Fruit de saison BIO		
<b>JEUDI</b>		
Velouté de légumes		1-mai
Chou-rouge HVE vinaigrette		
Falafels sauce pruneaux		
Haricots verts à l'ail		
Yaourt fermier sucré		
Eclair café		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe à l'oignon		2-mai
Salade Béatrice		
Nuggets de blé		
Riz de Camarque IGP au curry		
Petit-suisse sucré		
Fruit de saison HVE		
<b>SAMEDI</b>		
Velouté au bolets		3-mai
Radis beurre		
Omelette aux oignons		
Blé CE2		
Edam BIO		
Compote de pommes HVE		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef brocoli et mascarpone		4-mai
Salade aux trois légumes		
Tortillas		
Brocolis BIO à l'anglaise		
Fourme d'Ambert AOP		
Canelés		

***A rendre pour le VENDREDI 18 AVRIL***