





Menus

Semaine du 22 au 26 Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de Pdt vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage Picon </p> <p>Mousse chocolat</p> <p><u>GOUTER</u></p> <p><u>Pain au lait et barre de chocolat</u></p>	<p>Pique-nique</p> <p><u>GOUTER</u></p> <p>Muffin</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade de saison</p> <p> Coulommiers</p> <p>Flamby caramel</p> <p>GOUTER</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Concombre ciboulette</p> <p>Aiguillettes de poulet à la crème</p> <p>Semoule / Haricot vert persillés</p> <p>Babybel</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>GOUTER</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin sauce safrané</p> <p> Riz pilaf</p> <p>Fondue d'épinards</p> <p>Saint Môret</p> <p>Crème spéculoos </p> <p>GOUTER</p> <p>Madelaine</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé



Menus

Semaine du 29 au 3 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Pâté de foie cornichon</p>  <p>Pâtes Carbonara</p>  <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote pommes banane</p> <p>GOUTER</p> <p>Muffin</p>	<p>Hamburger Maison</p> <p><u>Pommes quartiers</u></p> <p><i>Donuts</i></p> <p>Gouter</p> <p>Fruit</p>	<p>Fête du travail</p>	 <p>PIQUE NIQUE</p> <p>GOUTER</p> <p>PRINCE</p>	 <p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Riz aux petits légumes</p>  <p>Camembert</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat</p>

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Œuf de poule élevée en plein air



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

