

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

8-avr.

9-avr.

10-avr.

11-avr.

12-avr.

DEJEUNER

Salade haricot blanc, tomate et basilic

Tajine de veau aux abricots

Boulgour

Légumes tajine

Pain

Pont l'Evêque

Pomme au four

Betteraves maïs

Boulettes sarrasin lentilles à la sauce tomate

Pâtes spirales tricolore

Pain

Fromage blanc

Orange

Radis beurre

Blanquette de dinde sauce aux champignons

Pommes de terre grenailles

Pain

Camembert

Flan vanille nappage caramel

Nems

Rougaille saucisse ou Rougaille saucisse de volaille

Riz thaï

Pain

Yaourt vanille bourbon

Duo mangue ananas

Concombre sauce au fromage blanc (ail, menthe, aneth)

Limande sauce aux champignons

Petits pois et carottes au jus

Pain

Fromage fondu "picon"

Eclair au chocolat

GOUTER

Purée de pomme bio

Gâteau moelleux fraise

Cantafrais

Pain

Purée de pomme abricot

Banane

Yaourt brassé velouté fruits

verre de lait 1/2 écrémé

Pain

barre de chocolat

Kiwi

Pain

miel crémeux en pot

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieure)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	15-avr.	16-avr.	17-avr.	18-avr.	19-avr.
DEJEUNER	Salade de pâtes, aubergines et poivrons grillés, tomates	Duo de carottes courgettes sauce fromage blanc basilic	Coleslaw	Salade de pomme de terre aux maquereaux	Salade de concombre tomate et maïs
	Filet de hoki au pesto d'amande	Paëlla poulet et fruits de mer	Sauté de dinde au thym	Bœuf braisé aux olives	Nuggets de pois chiches
	Semoule complète huile d'olive et thym		Printanière de légumes	Poêlée de champignons et carottes	Sauce béarnaise
	Haricots beurre	Riz long bio		Macaroni semi-complet	Pomme de terre fondante
	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
	St Môret	Yaourt sucré équitable	Saint Paulin	Faisselle au miel	Cantafrais
	Pomme	Crème dessert au chocolat	Clafoutis amandes abricots	Banane	Compote pomme passion
GOUTER	verre de lait 1/2 écrémé	Orange	Kiwi	Vache qui rit	Pomme
	Pain	Pain	Fromage blanc et dosette de sucre	Pain	Yaourt aromatisé
	pâte à tartiner en pot	beurre doux		Jus d'orange pur jus sans sucre ajouté	

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

22-avr.

23-avr.

24-avr.

25-avr.

26-avr.



DEJEUNER

Oeuf bio mayonnaise 
 Rôti de porc aux deux
 moutarde ou 
 Rôti de dinde
 Penne semi complet 
 Brocolis
 Pain 
Munster 
 Orange

Gaspacho 
 Poisson pané sauce
 béarnaise 
 Ecrasé de pomme de
 de terre 
 Haricots verts
 persillés
 Pain 
Petit Louis
 Crème dessert vanille

Radis & beurre 
 Sauté de poulet sauce
 tandoori 
 Riz 
 Julienne de légumes 
 Pain 
 Vache qui rit bio 
 Tarte aux pommes

Salade de lentilles
 courgettes et poivrons 
 Estouffade de bœuf
 cuisson basse
 température 
 Farfalle 
 Carottes au jus
 Pain 
 Coulommiers 
 Pomme

Carottes vinaigrette 
 Tortis bio bolognaise
 de haricots rouge et
 légumes
 (plat complet) 
 Pain 
 Yaourt nature 
 Panna cotta coulis de
 fruits rouge 

GOUTER

Madeleine
 Yaourt nature bio
 avec dosette de sucre 

Kiwi
 pain 
 beurre doux

Banane
 pain 
 confiture de fraise

Compote pomme
 ananas
 Brioche tranchée

Fruit de saison
 pain 
 Samos

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
 Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	3-mai
DEJEUNER	Salade piémontaise	Céleri rémoulade au curry	 Fête de travail	Maquereau à la tomate	Salade de choux blanc
	Bœuf façon marengo	Cassolette de colin et moules bio		Sauté de dinde sauce au curry	Tortillas pomme de terre oignons
	Courgettes poêlées au basilic	Boulgour		Semoule	Haricots plats & champignons
	Pain	Ratatouille		Céleri glacé	Pain
	Camembert	Pain		Pain	Pont l'Evêque
	Banane	Chavroux		Orange	Yaourt framboise
GOUTER	Purée de pomme poire	Pomme	Chanteneige	Kiwi	
	Brioche tranchée	Fromage blanc dosette sucre	Pain	Pain	
			Purée de pomme fraise	Confiture d'abricot	

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
DEJEUNER	Macédoine	Salade de carottes vinaigrette citron			
	Daube de bœuf à la provençale	kebab			
	Flageolets	Patatoes	Célébration de la victoire de 1945	Jeudi de l'ascension	
	Haricots verts persillés	Pain			
	Pain	Yaourt nature brassé les 2 vaches	Salade de fruits exotiques		
	Emmental				
Pomme					
GOUTER	verre de lait 1/2 écrémé	Orange			
	Pain	yaourt sucré équitable			
	barre de chocolat				

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge (Qualité supérieur)

Produits pêchés durablement

Légumerie ANAIIS

Produits achetés en direct

Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris

Plat Végétarien (sans viande ni poisson)