

Menus du mois d'AVRIL

Semaine du lundi 20 au vendredi 24

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Friand au fromage 

Paleron de bœuf sauce
charcutière

Haricots verts très fins 

Yaourt nature sucré 

Banane

Mardi

Menu Landais

Salade landaise  (gésiers
de canard, maïs, croustons, batavia,
vinaigrette)

Cassoulet  (manchon de
canard, saucisson à l'ail, haricots

lingots gratinés) 

Crème aux œufs 

(crème anglaise) 

Canelé 

Mercredi

Radis  – beurre

Chipolatas 

Gratin de légumes 

Comté 

Cake à l'orange

Jeudi

Pastèque

Lasagne  au poulet  

Salade verte 

Yaourt à la grecque au miel 

Vendredi

Menu végétarien

Salade de tomate à l'échalote 

Crousti au fromage 

Petits pois – carottes 

Smoothie de fruits  (mangue,

banane, abricot)



Issu de l'agriculture biologique



Végétarien



Cuisiné par nos équipes



Produit français



Légumes – fruits de France



Viande de porc française



Volaille de France



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Œuf de France

Menus du mois d'AVRIL - MAI

SEMaine DU LUNDI 27 AU VENDREDI 01

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Melon 

Sauté de porc  

- sauce curry 


Pommes vapeur
persillées

Cantal 

Yaourt 

Mardi

Maquereau vin blanc

Steak de dinde 


Brocolis

Mimolette 


Mille feuilles 

Mercredi

Cœuf mayonnaise 

Émincé de poulet
au citron 

Blé 

Petit suisse sucré 

Fraises

Jeudi

Carottes râpées  à la
moutarde à l'ancienne

Spaghettis 

Bolognaise  

Liégeois vanille 

Quartiers d'oranges 

Vendredi FÉRIÉ



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Haute Valeur Environnementale



Volaille de France



Indication Géographique Protégée



Produit français



Cœuf de France



Viande de porc française



Viande de bœuf française



Appellation d'Origine Protégée