

Du 07 au 13 avril 2025		NORMAL		SEMAINE 15		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet sauce forestière		7-avr.	Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Velouté au bolet			Velouté au bolet			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Echine de porc sauce moutarde		8-avr.	<b>Rougail saucisse</b>			
Panier du jardinier			Riz de Camargue IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Friand au fromage			Friand au fromage			
<b>Coq au vin</b>		9-avr.	Emincé de bœuf à la hongroise			
Pommes vapeur			Brocolis à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Mousse au café			Mousse au café			
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Céleri râpé sauce rose			Céleri râpé sauce rose			
Gibelettes de volaille sauce crème		10-avr.	Filet de hoki MSC sauce provençale			
Haricots verts BIO persillés			Boulgour BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce Nantua		11-avr.	Rôti de dinde sauce aux oignons			
Riz de Camargue IGP au paprika			Poêlée de légumes			
Brie BIO			Brie BIO			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Langue de bœuf sauce piquante		12-avr.	Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO			Purée de céleri			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone			Potage du Chef courgette et mascarpone			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Sauté de volaille à la bordelaise		13-avr.	Rôti de bœuf sauce pêche			
Carottes BIO braisées			Haricots beurre CE2 persillés			
Tomme grise			Tomme grise			
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille			

**A rendre pour le VENDREDI 28 MARS**

Du 07 au 13 avril 2025		<b>SANS SEL</b>		SEMAINE 15		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef à la carotte			Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet			Cuisse de poulet rôtie			
Semoule BIO		7-avr.	Légumes d'hiver			
Fromage blanc au citron			Fromage blanc au citron			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté au bolet			Velouté au bolet			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Sauté de dinde			Omelette aux oignons			
Panier du jardinier		8-avr.	Riz de Camargue IGP			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux poireaux			Potage du Chef aux poireaux			
Chou-fleur vinaigrette			Chou-fleur vinaigrette			
Coq			Emincé de bœuf			
Pommes vapeur		9-avr.	Brocolis à l'anglaise			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Mousse au café			Mousse au café			
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté à la tomate			Velouté à la tomate			
Céleri râpé sauce rose			Céleri râpé sauce rose			
Gibelettes de volaille			Filet de hoki MSC			
Haricots verts BIO à l'ail		10-avr.	Boulgour BIO			
Yaourt aromatisé BIO			Yaourt aromatisé BIO			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC			Rôti de dinde			
Riz de Camargue IGP au paprika		11-avr.	Poêlée de légumes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Compote de pommes abricots BIO			Compote de pommes abricots BIO			
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Lanque de bœuf			Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO		12-avr.	Purée de céleri			
Yaourt fermier vanille			Yaourt fermier vanille			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef courgette et mascarpone			Potage du Chef courgette et mascarpone			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Sauté de volaille			Rôti de bœuf			
Carottes BIO braisées		13-avr.	Haricots beurre CE2			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
Gâteau du Chef à la myrtille			Gâteau du Chef à la myrtille			

**A rendre pour le VENDREDI 28 MARS**

Du 07 au 13 avril 2025		SANS SUCRE		SEMAINE 15		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef à la carotte		7-avr.	Potage du Chef à la carotte			
Poireaux vinaigrette			Poireaux vinaigrette			
Foies de poulet sauce forestière			Cuisse de poulet rôtie sauce au jus			
Semoule BIO			Légumes d'hiver			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Velouté au bolet		8-avr.	Velouté au bolet			
Carottes râpées BIO au cerfeuil			Carottes râpées BIO au cerfeuil			
Echine de porc sauce moutarde			Rouqail saucisse			
Panier du jardinier			Riz de Camargue IGP			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux		9-avr.	Potage du Chef aux poireaux			
Friand au fromage			Friand au fromage			
Coq au vin			Emincé de bœuf à la hongroise			
Pommes vapeur			Brocolis à l'anglaise			
Fourme d'Ambert AOP			Fourme d'Ambert AOP			
Petits-suisses nature		Petits-suisses nature				
		Jeudi			A	B
Velouté à la tomate		10-avr.	Velouté à la tomate			
Céleri râpé sauce rose			Céleri râpé sauce rose			
Gibelettes de volaille sauce crème			Filet de hoki MSC sauce provençale			
Haricots verts BIO persillés			Boullgour BIO			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Cake au citron		Cake au citron				
		Vendredi			A	B
Soupe minestrone		11-avr.	Soupe minestrone			
Salade de haricots verts vinaigrette			Salade de haricots verts vinaigrette			
Filet de lieu MSC sauce Nantua			Rôti de dinde sauce aux oignons			
Riz de Camargue IGP au paprika			Poêlée de légumes			
Brie BIO			Brie BIO			
Compote de pommes BIO		Compote de pommes BIO				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		12-avr.	Bouillon de poule vermicelles			
Salade coleslaw BIO			Salade coleslaw BIO			
Langue de bœuf sauce piquante			Jambon braisé au jus			
Spaghettis BIO			Purée de céleri			
Yaourt fermier nature			Yaourt fermier nature			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone		13-avr.	Potage du Chef courgette et mascarpone			
Pâté de campagne			Pâté de campagne			
Sauté de volaille à la bordelaise			Rôti de bœuf sauce pêche			
Carottes BIO braisées			Haricots beurre CE2 persillés			
Tomme grise			Tomme grise			
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille				

**A rendre pour le VENDREDI 28 MARS**

Du 07 au 13 avril 2025	VEGETARIEN	SEMAINE 15
<b>LUNDI</b>		
Potage du Chef à la carotte		7-avr.
Poireaux vinaigrette		
Boulettes de soja sauce forestière		
Semoule BIO		
Pont l'évêque AOP		
Fruit de saison HVE		
<b>MARDI</b>		
Velouté au bolet		8-avr.
Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Omelette aux oignons		
Panier du jardinier		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Potage du Chef aux poireaux		9-avr.
Friand au fromage		
Galette fromage épinards		
Pommes vapeur		
Fourme d'Ambert AOP		
Mousse au café		
<b>JEUDI</b>		
Velouté à la tomate		10-avr.
Céleri râpé sauce rose		
Tarte aux légumes du soleil		
Haricots verts BIO persillés		
Yaourt aromatisé BIO		
Tarte au chocolat		
<b>VENDREDI</b>		
Soupe minestrone		11-avr.
Salade de haricots verts vinaigrette		
Pizza au fromage		
Salade verte		
Brie BIO		
Compote de pommes abricots BIO		
<b>SAMEDI</b>		
Bouillon de poule vermicelles		12-avr.
Salade coleslaw BIO		
Galette de soja sauce jus		
Spaghettis BIO		
Yaourt fermier vanille		
Fruit de saison		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef courgette et mascarpone		13-avr.
Salade bretonne		
Croquette de maïs		
Carottes BIO braisées		
Tomme grise		
Gâteau du Chef à la myrtille		

***A rendre pour le VENDREDI 28 MARS***