



















du 1/4  
au 5/4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	FÉRIÉ	Laitue Iceberg  Pavé de Merlu Bouillabaisse Riz Pilaf Poireaux Béchamel  Saint Paulin  Crème Anglaise Crème Dessert Caramel	Acras de Morue  Escalope de Poulet au Jus Petits Pois à la Lyonnaise Pommes Sautées  Fromage Frais Sucré  Fruit	Salade Grecque Salade de Mâche  Rôti de Veau Scc Normande Purée de Carotte  Saint Nectaire  Moelleux Chocolat Noisette  	Céleri Mayonnaise Salade d'Haricots Verts & Maïs  Semoule Façon Couscous  Yaourt Aromatisé  Fruit
	Origine France Agriculture Biologique	Local Pêche responsable	Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière	Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc	

**BONNES VACANCES**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 22/4 au 26/4	<p>Laitue Iceberg Radis &amp; Beurre</p> <p> Sauté de Dinde Franchard Pommes Rissolées Courgette aux Herbes</p> <p>Gouda </p> <p>Flan Chocolat</p>	<p><b>LE JOUR DU</b>  Végé</p> <p>Taboulé Pois Chiche Vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Haricots Verts à l'Ail Pépinettes</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Pique-Nique</b></p> <p><i>Sandwich Jambon* Blanc Emmental Crudité Chips Petit Louis Fruit Fourrandise à la Fraise</i></p>	<p>Betterave Vinaigrette Macédoine Mayonnaise</p> <p>Penne à la Bolognaise &amp; Râpé (Plat Durable)</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes Râpées </p> <p>Limande Meunière &amp; Citron Epinard Bechamel Pommes Vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Cake aux Pralines Roses  Barre Bretonne</p>
du 29/4 au 3/5	<p><b>LE JOUR DU</b>  Végé</p> <p>Maïs Vinaigrette</p> <p>Cappelletti au Fromage Sauce Tomate</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Céleri Remoulade Cœur de Scarole</p> <p> Sauté de Porc* au Curry Carottes Braisées </p> <p>Semoule </p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Mousse au Chocolat</p> <p><i>*Emincé de Pois au Curry</i></p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p>Pâté* de Campagne Terrine de Saumon</p> <p> Rôti de Bœuf au Jus Purée Chou Fleur Béchamel</p> <p>Yaourt Aromatisé</p> <p>Fruit </p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Hoki Pané &amp; Citron Haricots Beurre ail &amp; Persil Riz de Camargue Créole </p> <p>Emmental </p> <p>Liégeois Vanille</p>



Origine  
France



Bleu Blanc  
Cœur



Agriculture  
Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche  
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats  
de substitution pour les menus sans porc



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4	<b>FÉRIÉ</b>	Laitue Iceberg Pavé de Merlu Bouillabaisse Riz Pilaf Poireaux Béchamel Saint Paulin Crème Anglaise	Acras de Morue Escalope de Poulet au Jus Petits Pois à la Lyonnaise Pommes Sautées Fromage Frais Sucré Fruit	 Salade Grecque  Rôti de Veau Sœ Normande Purée de Carotte  Saint Nectaire Moelleux Chocolat Noisette  <b>LE JOUR DU</b> Carottes Râpées Gratin Campagnard  Carré Flan Vanille	<b>LE JOUR DU</b> Céleri Mayonnaise Semoule Façon Couscous  Yaourt Aromatisé Fruit
<b>VACANCES</b> du 8/4 au 12/4	Laitue Iceberg Sauté de Bœuf Marengo Macaronis Courgette à l'Ail Fromage Fondu Compote de Pomme	Macédoine Mayonnaise Paupiette de Veau Dijonnaise Purée de Potiron & Pomme de Terre Bleu d'Auvergne Fruit	Mortadelle de Porc* Calamar à la Romaine & Citron Haricots Beurre Saveur Jardin Riz de Camargue Safrané Yaourt Aromatisé Fruit  *Taboulé	Carottes Râpées Gratin Campagnard  Carré Flan Vanille	Concombre Vinaigrette  Colin Herbes de Provence Epinard Béchamel Blé Edam Fougasse d'Aigues Mortes
<b>VACANCES</b> du 15/4 au 19/4	Betterave Vinaigrette Hachis Parmentier  Fromage Frais aux Fruits Fruit	<b>LE JOUR DU</b> Salade Coleslaw Bouchée de Blé Petits Pois Paysanne Boullgour Emmental Eclair au Chocolat	 Batavia Vinaigrette Terroir Pavé de Merlu Sauce Citron Riz Créole Flan de Légumes Coulommiers Purée de Pomme	Salade Parmentière  Poulet Rôti Chou Fleur Braisé Coquillettes Semi Complète Mimolette Fruit	Crêpe au Fromage  Chipolatas* Lentilles  Yaourt Nature Sucré Fruit  *Croc'Veggie Tomato
du 22/4 au 26/4	Laitue Iceberg  Sauté de Dinde Franchard Pommes Rissolées Courgette aux Herbes Gouda Flan Chocolat	<b>LE JOUR DU</b> Taboulé Omelette Haricots Verts à l'Ail Pépinettes Fromage Frais aux Fruits Fruit	<b>Pique-Nique</b> Sandwich Jambon* Blanc Emmental Crudité Chips Petit Louis Fruit Fourrandise à la Fraise	Betterave Vinaigrette Penne  à la Bolognaise & Râpé (Plat Durable) Yaourt Nature Sucré Fruit	Carottes Râpées Limande Meunière & Citron Epinard Bechamel Pommes Vapeur Camembert Cake aux Pralines Roses
du 29/4 au 3/5	<b>LE JOUR DU</b> Maïs Vinaigrette Cappelletti au Fromage Sauce Tomate  Petit Moulé Fruit	 Céleri Remoulade  Sauté de Porc* au Curry Carottes Braisées Semoule Tomme Blanche Mousse au Chocolat  *Emincé de Pois au Curry	<b>FÉRIÉ</b>	Pâté* de Campagne  Rôti de Bœuf au Jus Purée Chou Fleur Béchamel Yaourt Aromatisé Fruit  *Terrine de Saumon	Concombre Vinaigrette Hoki Pané & Citron Haricots Beurre ail & Persil Riz de Camargue Créole Emmental Liégeois Vanille



Bleu Blanc Coeur



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

# Goûter Marseillan

# Mois d'Avril 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1/4 au 5/4			Pavé 1/2 Sel Compote Pomme Banane Pain		
du 8/4 au 12/4	Flan Chocolat Fruit Boudoir	Fromage Frais Sucré Compote Pomme Banane Palmier	Brie Pointe Compote Pomme Fraise Pain	Yaourt Nature Sucré Fruit Petit Beurre	Crème Anglaise Barre de Chocolat Pain
du 15/4 au 19/4	Petit Moulé Ail & Fines Herbes Compote de Pomme Pain	Fromage Frais Sucré Compote Pomme Abricot Madeleine	Yaourt Aromatisé Pâte à tartiner Pain	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Sablé de Retz	Flan Nappé Caramel Compote Pomme Fraise Boudoir
du 22/4 au 26/4			Berlingot de Compote Barre de Chocolat Pain		