



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 31/3 au 4/4	<p>Céleri Râpé Mayonnaise </p> <p>Pomelos & Sucre</p> <p> Steak de Colin Armoricaïne</p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Poireaux à la Crème </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Flan Vanille</p>	<p>Maïs Vinaigrette</p> <p> Rôti de Bœuf au jus</p> <p>Purée de Chou Fleur </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p>	<p>Pique-Nique</p> <p><i>Sandwich Poulet Crudité</i></p> <p><i>Chips</i></p> <p><i>Portion de Camembert</i></p> <p><i>Fruit</i></p> <p><i>Fourrandise à la Fraise</i></p>	<p> Carottes Râpées </p> <p>Boulettes d'Agneau Sce Navarin</p> <p>Semoule </p> <p>Courgettes aux Herbes </p> <p>Edam </p> <p>Entremet Chocolat Noisette</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de Coquillettes au Pesto</p> <p>Bouchée de Blé & ketchup </p> <p>Haricots Verts Ail et Persil </p> <p>Haricots Blancs à la Tomate</p> <p>Yaourt Nature Sucré </p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 7/4 au 11/4	<p>Crêpe au Fromage</p> <p> Rôti de Porc* Dijonnaise</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Mélange de Céréales </p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits </p> <p>*Croc Veggie Tomate</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Vgte Terroir</p> <p>Gratin Campagnard <i>(Pdt, lentilles, curry, fromage râpé)</i></p> <p>Gouda </p> <p>Flan Chocolat Liégeois Vanille</p>	<p>Taboulé (semoule </p> <p>Nuggets de Poisson & Citron</p> <p>Haricots Beurre Saveur Soleil </p> <p>Purée</p> <p>Yaourt Nature Sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Betterave Vinaigrette </p> <p>Macédoine Mayonnaise </p> <p>Sauté de Bœuf aux Olives</p> <p>Farfalles </p> <p>Brocolis Béchamel </p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Salade de Mâche</p> <p> Pavé de Colin Herbes de Provence</p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Riz Créole </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au Yaourt </p>



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 contenant du porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 14/4
au 25/4

Vacances

du 28/4
au 2/5

Salade Coleslaw
Radis & Beurre

Dahl de Lentilles Corail 
Riz 

Pavé 1/2 Sel

Compote de Pomme 

Salade Verte 

Calamar à la Romaine & Citron
Haricots Verts à l'Ail 
Pommes Rissolées

Tomme Blanche

Crème Anglaise
Flan Nappé Caramel

Pique-Nique

*Sandwich Poulet Crudité
Chips*

*Portion de Mimolette
Fruit
Bongâteau au Chocolat*

FÉRIÉ

Taboulé

 Rôti de Dinde au Jus
Epinards  Béchamel
Pâtes "Spirales" 

Cantal 

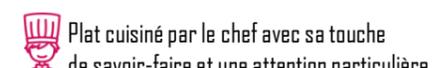
Assortiment
de Fruits 



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 contenant du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 du 31/3 au 4/4	Céleri Râpé Mayonnaise Steak de Colin Armoricaine Riz de Camargue Pilaf Poireaux à la Crème Saint Nectaire Flan Vanille	Maïs Vinaigrette Rôti de Bœuf au jus Purée de Chou Fleur Fromage Frais Sucré Fruit	Pique-Nique Sandwich Poulet Crudité Chips Portion de Camembert Fruit Fourrandise à la Fraise	 Carottes Râpées Boulettes d'Agneau Sœ Navarin Semoule Courgettes aux Herbes Edam Entremet Chocolat Noisette	LE JOUR DU Salade de Coquillettes au Pesto Bouchée de Blé & ketchup Haricots Verts Ail et Persil Haricots Blancs à la Tomate Yaourt Nature Sucré Fruit
du 7/4 au 11/4	Crêpe au Fromage Rôti de Porc* Dijonnaise Petits Pois Lyonnaise Mélange de Céréales Fromage Frais aux Fruits Fruit *Croq Veggie Tomate	LE JOUR DU Laitue Iceberg Vgte Terroir Gratin Campagnard (Pdt, lentilles, curry, fromage râpé) Gouda Flan Chocolat	Taboulé (semoule) Nuggets de Poisson & Citron Haricots Beurre Saveur Soleil Purée Yaourt Nature Sucré Fruit	Betterave Vinaigrette Sauté de Bœuf aux Olives Farfalles Brocolis Béchamel Fraidou Fruit	Concombre Vinaigrette Pavé de Colin Herbes de Provence Carottes Braisées Riz Créole Brie Gâteau au Yaourt
Vacances du 14/4 au 18/4	Potage de Légumes Coquillettes à la Bolognaise & Fromage Râpé Fromage Frais aux Fruits Fruit	Cœur de Scarole Poulet Rôti Poêlée de Légumes Pommes Campagnardes Petit Moulé Ail & Fines Herbes Donuts	Salade Ecolière Rôti de Veau Forestière Chou Fleur Moutarde Coco Blé Pilaf Tomme Fruit	LE JOUR DU Salade Grecque Riz Base Jambalaya Yaourt Nature Sucré Purée Pomme Banane	Carottes Râpées Aiguillettes de Colin Meunière Citron Epinards Béchamel Pomme Cube Vapeur Mimolette Liégeois au Chocolat
Vacances du 21/4 au 25/4	FÉRIÉ	Laitue Iceberg Bœuf Bourguignon Purée Courgettes Braisées Petit Moulé Mousse au Chocolat	Friand au Fromage Chipolatas* Lentilles Yaourt Aromatisé Fruit *Bouchée de Blé	LE JOUR DU Concombre Vinaigrette Croq Veggie Tomate Carottes à la Crème Polenta Saint Paulin Clafoutis aux Pommes	Betterave Vinaigrette Penne Linguine Frutti di Mare (fruits de mer, oignon, vin blanc, tomate) Coulommiers Fruit
du 28/4 au 2/5	LE JOUR DU Salade Coleslaw Dahl de Lentilles Corail Riz Pavé 1/2 Sel Compote de Pomme	Salade Verte Calamar à la Romaine & Citron Haricots Verts à l'Ail Pommes Rissolées Tomme Blanche Crème Anglaise	Pique-Nique Sandwich Poulet Crudité Chips Portion de Mimolette Fruit Bongâteau au Chocolat	FÉRIÉ	Taboulé Rôti de Dinde au Jus Epinards Béchamel Pâtes "Spirales" Cantal Fruit



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

Goûter Marseillan

Mois d'Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 31/3 au 4/4			Fromage Frais aux Fruits Pâte à Tartiner Pain		
du 7/4 au 11/4			Crème Anglaise Compote de Pomme Sablé de Retz		
du 14/4 au 18/4	Flan Vanille Compote Pomme Banane Boudoir	Yaourt Aromatisé Compote Pomme Vanille Sablé de Retz	Fromage Frais Sucré Pate à Tartiner Pain	Emmental Fruit Pain	Fromage Frais aux Fruits Compote de Pomme Palmier
du 21/4 au 25/4	FÉRIÉ	Yaourt Nature Sucré Fruit Boudoir	Crème Anglaise Compote de Pomme Galette St Michel	Fromage Frais Nature Sucré Pate à Tartiner Pain	Flan Nappé Caramel Compote Pomme Pêche Palmier
du 28/4 au 2/5			Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Boudoir		