

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 27 AU 30 AVRIL

### LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES  
MAYONNAISE
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- CAMEMBERT
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE  
FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

### MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- FRITES AU FOUR
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

### JEUDI

- RIZ THON POIVRON TOMATES  
OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 4 AU 7 MAI

### LUNDI

- OEUF MATONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉMINCÉ DE PORC AUX THYM
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- BLEU D'Auvergne AOP
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- GRATIN DE PÂTES ET ÉMINCÉ DE DINDE
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

### JEUDI

- SALADE POMMES DE TERRE THON ÉCHALOTTES
- KEBAB
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 11 AU 15 MAI

### LUNDI

- CHOU BLANC À LA VINAIGRETTE
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- SALADE BATAVIA
- EDAM
- COMPOTE POMME POIRE

### MARDI

- ACRAS DE MORUE
- ROUGAIL DE SAUCISSES
- RIZ CRÉOLE
- YAOURT COCO
- BÂTONNET SPIRAL OASIS TWIST

### MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- COQUILLETTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME AU CHOCOLAT BIO

### JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- BÛCHE PILAT
- BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT

### VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CHUNKS DE FILETS DE POULET SAUCE TOMATE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 18 AU 22 MAI

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- FOURME D'AMBERT AOP
- MARS GLACÉ

### MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

### MERCREDI

- SALADE DE TOMATES AU BASILIC
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

### JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

### VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 26 AU 29 MAI



### MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

### MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

### JEUDI

- PASTÈQUE FÉTA
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- CANTAL AOP
- FRUIT DE SAISON

### VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**