



DEJEUNERS

Du 31 mars au 4 avril 2025

Découverte des Asperges et des Fraises



Tous les repas (entrées plats compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages fromages jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de champignons en persillade Chou frisé au cumin, Blé * au bouillon et Bœuf au paprika Petit Suisse Compote Banane Pomme Cacao	Courge Butternut à la coriandre, Riz à l'hibiscus et poisson du jour* à l'huile d'olive Camembert Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN	Cake aux asperges *(Lait, œufs) Ragout de carottes, Boulgour* et lentilles corail au curry Yaourt nature Compote Pomme Verveine Basilic	Salade de betteraves rouges Navets sauce aux asperges (lait), pommes de terre et Dinde aux olives vertes Délice Crèmeux Fruit de saison



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une *

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS Du 7 au 11 avril 2025

Découverte des Artichauts et des Petits pois



Tous les repas (entrées plats compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages fromages jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS VEGETARIEN				
Couscous (Courge, navet, carotte, Cumin, Cannelle, Curcuma) Sémoule au bouillon et pois chiches Petit suisse Compote Pomme Grenade	Chou fleur et radis au jus de coco, Polenta crémeuse et filet de dinde Emmental Fruit de saison	Salade de Blé * au pesto (lait) Goulasch de bœuf autrichien (moutarde) (carottes, champ, pâtes*) Yaourt nature Fruit de saison	Velouté d'Artichauts et Petits pois Fondue de poireaux au cumin, Quinoa tricolore et poisson du jour* à la crème (lait) d'aneth Coulommiers Fruit de saison	Purée d'Epinards à la crème (lait), Boulgour *au curry et filet de poulet Fromage blanc nature Compote Pomme Régisse



Bio (en vert non gras)



Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une *

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS

Du 14 au 18 avril 2025

Découverte des courgettes et des Endives



Tous les repas (entrées plats compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages fromages jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS VEGETARIEN				
Velouté d'Endives à la crème (lait) Kotopoulo Giahni (Poulet à la grecque) Courgettes, PDT au citron et poulet à la cannelle Pointe de brie Compote Pomme Rhubarbe	Courges au thym et semoule * au curcuma et filet de dinde Yaourt nature Compote Pomme Poire Orange	Taboulé de boulgour* Wok de légumes, carottes et poireaux pâtes * à l'estragon et poisson du jour* Emmental Fruit de saison	Epinards au gingembre, nouilles chinoises et Bœuf aux oignons Yaourt nature Fruit de saison	Velouté de mâche au parmesan (lait) Pé-tsai (chou chinois) aux épices, Risotto de Blé* (lait) et Pois Cassés à l'oseille Petit suisse Fruit de saison



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et oeuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une *

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française



DEJEUNERS
Du 21 au 25 avril 2025
Découverte de la rhubarbe



Tous les repas (entrées plats compotes) sont "FAIT MAISON" à partir de produits frais exclusivement (à l'exception des laitages fromages jus et biscuits) et majoritairement locaux (à l'exception des poissons, bananes, laitages etc.)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS VEGETARIEN				
FERIE	Velouté d'asperges (lait) Carottes au thym, riz aux champignons et veau à la sauge Mimolette Fruit de saison	Courgettes au persil, Polenta au laurier et filet de poisson du jour * à l'huile d'olive Yaourt nature Fruit de saison	Clafoutis Blettes, Citron, Ricotta (lait, œuf, *) Courge aux petits oignons et persil, Pâtes * à l'huile d'olive et bolognaise de Haricots rouges Petit suisse Fruit de saison	Velouté de carottes Fondue d'Epinards, Boulgour * aux petits légumes et sauté de dinde Camembert Compote Pomme Rhubarbe



Bio (en vert non gras)

Bio et Fait Maison (en vert et gras)

Allergènes principaux : lait et œuf (en orange et gras) et les autres allergènes avec une *

Manipulant tous types d'aliments dans notre atelier de cuisine, traces possibles d'allergènes

Toutes nos viandes sont d'origine française