



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



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
REPAŞ VEGETARIEN				
Couscous (Courge, navet, carotte, Cumin, Cannelle, Curcuma) Semoule au bouillon et pois chiches	Chou fleur et radis au jus de coco, Polenta crémeuse et filet de dinde	Salade de Blé * au pesto (lait) Goulasch de bœuf autrichien (moutarde) (carottes, champ, pâtes*)	Velouté d'Artichauts et Petits pois Fondue de poireaux au cumin, Quinoa tricolore et poisson du jour* à la crème (lait) d'aneth	Purée d'Epinards à la crème (lait), Boulgour * au curry et filet de poulet
Petit suisse Compote Pomme Grenade	Emmental Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Coulommiers Fruit de saison	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
				REPAÛ VEGETARIEN
Velouté d'Endives à la crème (lait)		Taboulé de boulgour*		Velouté de mâche au parmesan (lait)
Kotopoulos Giahni (Poulet à la grecque) Courgettes, PDT au citron et poulet à la cannelle	Courges au thym et semoule * au curcuma et filet de dinde	Wok de légumes, carottes et poireaux pâtes * à l'estragon et poisson du jour*	Epinards au gingembre, nouilles chinoises et Bœuf aux oignons	Pé-tsai (chou chinois) aux épices, Risotto de Blé* (lait) et Pois Cassés à l'oseille
Pointe de brie	Yaourt nature	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse
Compote Pomme Rhubarbe	Compote Pomme Poire Orange	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



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

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



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