





SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025




PAU SEMPRE PRÉSENTES
RESTAURATION

Menus standards





LUNDI

- Pizza bolognaise végétale 
- Rôti de veau
- Ratatouille
- Kiri
- Purée pomme pêche 

MARDI

- Salade de carotte 
- Boulette végétale sauce maïs
- Pomme de terre vapeur à l'oignon 
- Yaourt fermier sucré 

MERCREDI

- Coquille à la mexicaine 
- Filet de colin sauce crevette 
- > Escalope de dinde au jus
- Brocoli & carotte 
- Cantal 

JEUDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Purée de céleri
- Moelleux à l'abricot

VENDREDI

- Taboulé 
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Kiwi

SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

Menus standards


LUNDI

- Pâté de campagne
- Omelette au fromage
- Piperade
- Moelleux au chocolat

MARDI

- Tomate en salade
- Rôti de boeuf et ketchup
- Frite
- Emmental
- Pomme 


MERCREDI

- Salade de pépinette à la mimolette
- Paupiette de veau
- Petit pois, pomme de terre, carotte 
- Yaourt velouté nature & sucre

JEUDI

- Salade chiffonnade à la Fourme d'Ambert 
- Risotto lentille corail et petits légumes
- Banane 

VENDREDI

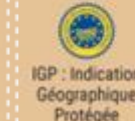
- Radis beurre
- Cubes de colin sauce Nantua
- Boulgour pilaf
- Orange 

Pour en savoir plus :

Ratatouille : Tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons, huile d'olive, ail

Sauce maïs : lait coco, maïs, crème, farine bio, beurre, oignon bio, bouillon légumes, huile tournesol bio, curry

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive ; vinaigrette, aromates, jus citron, menthe



Piperade : oignon, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym

Risotto : champignon, épautre & lentille corail, parmesan, crème, oignon bio, bouillon légume, thym, laurier

Sauce nantua : vin blanc, crème, bisque homard, beurre, farine bio, échalote, tomate concentrée, fumet crustacé, ail