



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Soupe chaude de légumes frais  		Carottes râpées  	Pommes de terre au cervelas
PLAT	Steak haché de bœuf de la ferme 			Emincé de volaille à la crème fraîche	Filet de poisson pané citron 
GARNITURE	Purée de pommes de terre	Tortellinis ricotta épinards gratinés à la sauce tomate 	Bruschetta garnie de la Cheffe salade composée et Gâteau à partager compote yaourt aux fruits	Riz	Haricots verts persillés 
LAITAGE	Yaourt de la ferme  	Fromage à la coupe 		Petit suisse 	Fromage à la coupe AOC/AOP 
DESSERT	Compote de poire fraîche 	Donuts		Fruit de saison Bio  	Crème caramel

 Végétarien

 produits biologiques

 La recette du chef

 Les produits locaux

 Les produits frais

 Ferme de Cœur

**Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette**

 Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire. 
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école ».



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi 20 PRINTEMPS	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Salade composée (laitue, croutons, œufs)	Cake jambon fromage 	Pâté en croûte	Duo de crudités carottes couleurs 	Radis au beurre 
PLAT	Gratin de macaronis au cheddar 	Sauté de porc de la ferme 	Brochette de poisson et coulis de tomate 	Sauté de Veau Petites pommes vapeur 	Saucisse de volaille
GARNITURE		Brocolis et semoule	Riz aux petits légumes		Lentilles 
LAITAGE	Yaourt de la ferme  	 Verre de lait 	Fromage sec 	Fromage blanc aromatisé à la vanille 	 Fromage à la coupe AOC/AOP
DESSERT	Fruit de saison 	Génoise roulée à la confiture	Liégeois chocolat	Compote de fruits rouges 	Verre de jus de fruits 100% fruits et cigarette russe

 Végétarien
  Les produits biologiques
  La recette du chef
  Les produits locaux
  Les produits frais
  Ferme de Cœur

**Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette**

 Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire. 
 Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu Italien	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Céleri rémoulade	Salade de betteraves	Salade verte Paëlla au poulet et dessert surprise de Valérie	Mortadelle	Œufs mimosa
PLAT	Poulet rôti	Chili sin carne Riz blanc 		Carbonara	Filet de poisson frais sauce curry 
GARNITURE	 Carottes Vichy fraîches Pommes de terre			Fromage sec 	Spaghetti 
LAITAGE	 Fromage à la coupe AOC/AOP	 Fromage sec 		Verre de lait aux amandes	Yaourt nature de la ferme 
DESSERT	 Glace	Salade de fruits frais au miel 		Génoise au citron 	 Fruit de saison 

 Végétarien
  Les produits biologiques
  La recette du chef
  Les produits locaux
  Les produits frais
  Ferme de Cœur

Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette



Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »





MIDI	LUNDI	MARDI anniversaire du Menu Végétarien	MERCREDI	JEUDI repas réconfortant	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées  	Radis blue 	Pizza	Velouté 	Saucisson sec cornichon
PLAT	Saucisse de Toulouse	Quenelles gratinées à la Lyonnaise	Rôti de dinde	Lasagne Bolognaise	Filet de poisson 
GARNITURE	Haricots blancs à la tomate		Purée de carottes  		Epinards à la crème fraîche
LAITAGE	Fromage à la coupe 	Fromage blanc miel 	Fromage fondu	Yaourt aux fruits de la Ferme  	Camembert AOP 
DESSERT	Crème dessert chocolat/ vanille	Gâteau d'anniversaire du mois d'avril De la Cheffe Valérie 	Salade d'ananas frais	Petite Madeleine  	Fruits de saison Bio  

 végétarien

 produits biologiques

 La recette du chef

 Les produits locaux

 Les produits frais

 Ferme de Cœur

Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette



Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu Végétarien				
ENTREES	Œuf dur mimosa	Taboulé à la menthe	Barquettes d'endives	Menu surprise : saurez vous deviner de quel dessin animé il s'agit	Salade verte
PLAT	Blanquette de légumes	Sauté de volaille à la sauge	Croque Monsieur		Moules
GARNITURE	Riz	Courgettes sauce tomate et thym	Haricots verts		Frites
LAITAGE	Yaourt nature de la ferme	Fromage à la coupe AOP/AOC	Fromage sec		Petit suisse
DESSERT	Flamby	Poire au sirop de verveine	Iles flottantes		Fruit de saison

Végétarien
 Les produits biologiques
 La recette du chef
 Les produits locaux
 Les produits frais
 Ferme de Cœur

Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette

Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.
 Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Lunch Anglais	VENDREDI
ENTREES	Radis croquant 	Carottes râpées 	Salade de crudités 	Menu Végétarien	
PLAT	Jambon Grillé 	Daube de bœuf	Rougail saucisse	Fish and chips sauce tartare	Recette de la Cheffe Croque Végé
GARNITURE	Haricots verts et pommes grenaille 	Tagliatelles au beurre	Riz blanc 	Petits pois	Petite poêlée champêtre
					
LAITAGE	Fromage à tartiner 	Fromage à la coupe AOC/AOP 	Yaourt nature de la ferme 	Cheddar	Yaourt aromatisé
DESSERT	Liégeois	Fruit de saison 	Glace	Petits pancakes et ses toppings 	Compote multifruits

 Végétarien  produits biologiques  La recette du chef  Les produits locaux  Les produits frais  Ferme de Cœur

**Chaque semaine,
la cheffe Valérie vous fait
découvrir une nouvelle recette**



Les fruits, légumes et produits laitiers sont servis nature sauf annotation contraire.
Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



