

MENUS

DU 8 AVRIL AU 17 MAI



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 8 AU 12
AVRIL

Mousse de
canard
cornichons

Brochette de
poisson pané
Haricots verts

 Camembert

Fruits

Tomates au
 basilic

Rôti de porc
moutarde à
l'ancienne

 Coquillettes

Yaourt sucré

Fruits

 Salade blé,
tomates et maïs

Pizza aux
fromages

Comté / kiri



Fruits

Salade verte et
 Gouda

Poulet rôti
Frites

Mousse au
chocolat

Fruits

DU 15 AU 19
AVRIL

 Salade
Coleslaw

Pâte à la
bolognaise
(veggie)

Yaourt
aromatisé

Fruits

Salade verte
 aux croûtons

Tomates
farcies

 Riz

Chocolat
liégeois

Fruits

Terrine de
campagne

 Poisson
meunière

 Carottes,
brocolis

Emmental / kiri

Fruits

Carottes râpées
œufs durs

Boulette de
boeuf

 Semoule

Glace

6 et 7
MAI

 Tomates
Mozzarella

Saucisses aux
herbes

 Courgettes,
pommes de
terre

Yaourt varié
Compote

Concombre à la
 menthe

Filet de poulet à
la normande
Tagliatelles
fraîches

Brie, Samos
Fruits



DU 13 AU 17
MAI

Rillettes de
poulet

Cervelas
Obernois
Petit pois,
carottes

Saint Maure de

 I.
Fruits

 Tomates
Mozzarella

Beignet de
calamars

Riz

Fromage blanc
aux fruits

Fruits

 Salade de blé,
Roquefort

Croustillant
fromager
Chou-fleur,
pommes de terre

gâteau aux
noisettes

Fruits

Menu proposé
par les élèves de CM1

Salade de pâtes,
tomates et
concombre

Nugget's
Frites

Mimolette

Glace

 Menu Végétarien

 Produits locaux

 Produits labellisés (AOC, AOP, Label rouge, MSC ...)

 Produits issus de l'agriculture biologique

