

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !







	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrées	<p>Segment de pamplemousse au sirop</p> <p>Croque Monsieur 5 6</p> <p>Betterave en salade AB</p>	<p>Salade d'endives 14</p> <p>Salade de pâtes, thon et œufs 5 11</p> <p>Jambon blanc</p>	<p>Céleri rémoulade 2 9 10</p> <p>Roulé au fromage 5 6 10</p>	<p>Salade verte 14</p> <p>Salade de lentilles 14 Le Lentille Verte du Pays</p> <p>Concombre à la crème 6</p> <p>Rosette</p>	<p>Pizza 5 6</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Mortadelle 3 6</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Boulettes au bœuf 2 5 6</p> <p>Cabillaud aux épices 11</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Semoule 5</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne 13</p> <p>Poêlée de légumes en bâtonnière</p> <p>Frites</p>	<p>Escalope de porc à la sauce charcutière 14</p> <p>Haricots beurre citronnés</p> <p>Boulgour 5 6</p>	<p>Rôti d'agneau au jus 14</p> <p>Escalope de volaille à la sauce tomate 2 5 6</p> <p>Carottes vichy AB</p> <p>Macaronis 5 10</p>	<p>Boeuf braisé à la sauce charcutière 9 14</p> <p>Fish and chips de colin 11</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Riz pilaf</p>
Laitages et desserts	<p>Tomme blanche givrée Gérentes 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Fruits au sirop</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carré frais AB 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Compote de pommes AB 6</p> <p>Mousse de marrons</p>	<p>Faisselle de vache Gérentes 6</p> <p>Salade de fruits de saison</p>	<p>Saint Paulin AB 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Fourme du Lignon 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Salade de fruits de saison</p> <p>Compote de pommes AB 6</p>

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

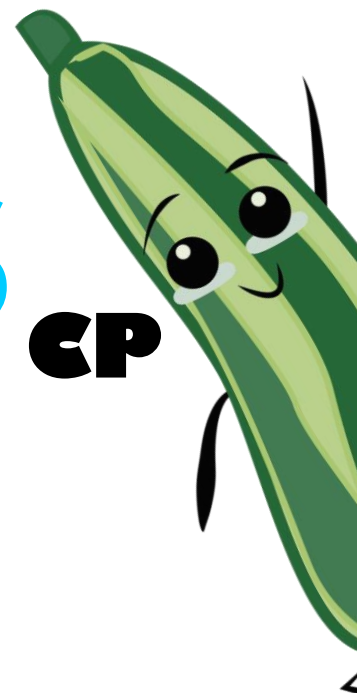


	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril
Entrées	Œufs mayonnaise 9 10	Salade verte ☞	Salade composée	Macédoine de légumes 9 10
Plats principaux et garnitures	Brochette de poisson au citron 5 11 Brocolis ☞ AB 6 Pommes dauphines 5 10	Pizza maison ☞ 5 6 Poêlée de légumes verts	Cannellonis gratinés 2 5 6 10 Petits légumes	Saucisses et merguez  Chou-fleur au basilic  6 Purée de pomme de terre 6
Laitages et desserts	Camembert 6 Tarte Normande 3 5 6 10	Saint Félicien  6 Glace 6	Tomme blanche 6 Crêpes 5 6 10	Rogeret de chèvre  6 Tartelette framboises ☞ 5 6 10



Menus

Maternelle et CP







<u>LUNDI</u> <u>20 AVRIL</u>	<u>MARDI</u> <u>21 AVRIL</u>	<u>JEUDI</u> <u>23 AVRIL</u>	<u> VENDREDI</u> <u>24 AVRIL</u>
Segment de pamplemousse au sirop	Salade verte	Salade de lentilles	Mortadelle 3 6
Boulettes au bœuf ☞ 2 5 6	Cordon bleu	Escalope de volaille à la sauce tomate ☞ 2 5 6	Bœuf braisé à la sauce charcutière ☞ 9 14
Couscous de légumes	Poêlée de légumes en bâtonnière	Carottes vichy AB	Riz pilaf
Semoule 5	Yaourt velouté 6	Saint Paulin AB 6	Yaourt nature sucré 6
Tomme blanche givrée Gérentes 6	Mousse de marrons	Tarte au chocolat	Salade de fruits de saison
Fruits de saison			



Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.