Menu de la semaine Du 21 au 25 Avril 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Concombre à la menthe	Roulade de surimi mayonnaise	
	Parmentier végétarien	Filet de poisson sauce basquaise Ratatouille	Pavé fromager sauce normande Pommes de terre	
	Saint Nectaire	Coeur de blé	noisette Petits pois à l'oignon	Riz Recette Madame Loïk
	Fruit de saison	Yaourt vanille	Moka et petit chocolat	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

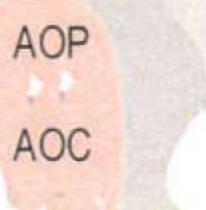


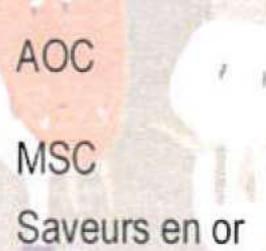
Produit local



Recette du chef



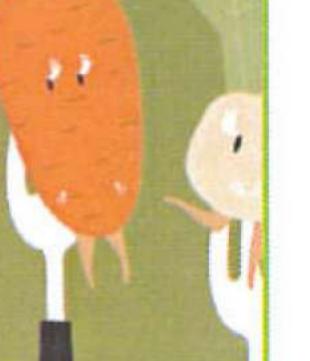








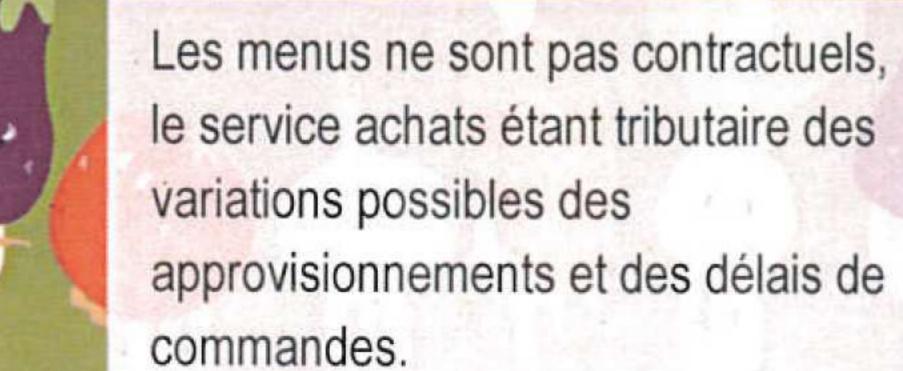
environnementale







David BLANQUART



Menu de la semaine Du 14 au 18 Avril 2025



Vacances scolaires

Mars - Avril

Menus «Poisson-végétariens »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées		Quiche au fromage	Tomate sauce basilic	
Samoussa aux légumes et son jus	Boulettes panées de blé sauce orientale	Galette de soja sauce poivrade	Blanquette de légumes	Carré au fromage fondu
Semoule aux petits légumes	Haricots verts Pommes boulangères	Beignets de courgettes	Riz	Pâtes Pâtes
	Buchette de chèvre			Maroilles
lle flottante	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Chou à la crème vanille	Fruit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

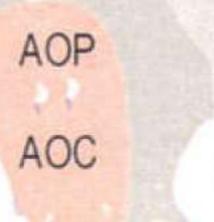


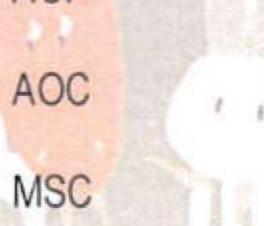
Produit local



Recette du chef







Saveurs en or



GLOBALO A



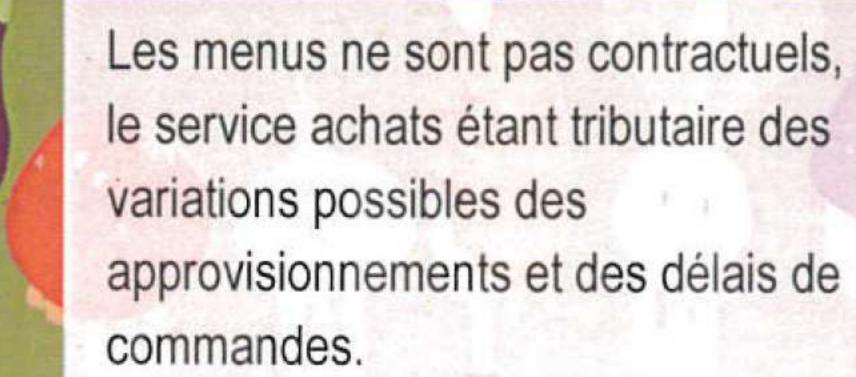
Global GAP





Pour le Maire La Conseiller Municipal Délégué





Menu de la semaine Du 7 au 11 Avril 2025



Vacances scolaires

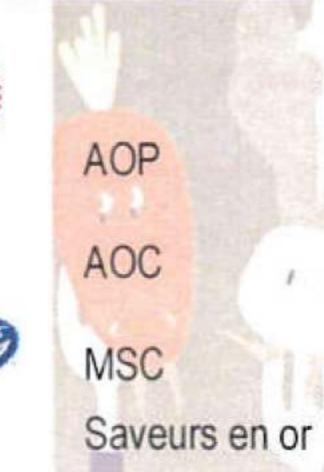
Mars - Avril

Menus «Poisson-végétariens »

Vendredi Jeudi Mercredi Mardi Lundi Panais rémoulade Salade verte et dès Concombre à la d'emmental crème Omelette sauce tomate Pépites de colin Fricassée de Falafels sauce au thym Gratin de pâtes, dorées aux 3 céréales colin sauce Nantua brocolis, cheddar et Potatoes Carotte vichy sauce crème mozzarella Lentilles Ecrasé de pomme de Riz terre Fondue de Cantal Carré de l'Est poireaux Fruit de saison Fruit de saison Marbré cacao Spécialité pomme Crème dessert praliné pêche

















Menu de la semaine Du 31 Mars au 4 Avril 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril

Vendredi Jeudi Mercredi Mardi Lundi

Fricassée de poisson sauce ciboulette

> Poêlée de champignons - Gratin dauphinois

Pont l'Evêque

Fruit de saison

Céleri rémoulade

Cari de lentilles

Riz

Pâtes 45 7 Fromage râpé

Bouchées de blé et

légumes sauce aux 4

épices

Saint Paulin

Fruit de saison

Tomate au persil

Palet montagnard sauce barbecue

Haricots beurre -Pommes rissolées

Petit suisse aux fruits

Carottes jaunes vinaigrette

Poisson meunière

Semoule Piperade

Tarte au citron



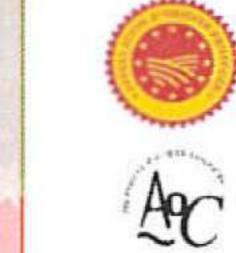
PRODUIT

DE SAISON

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Recette du chef



AOC MSC



Fromage blanc au

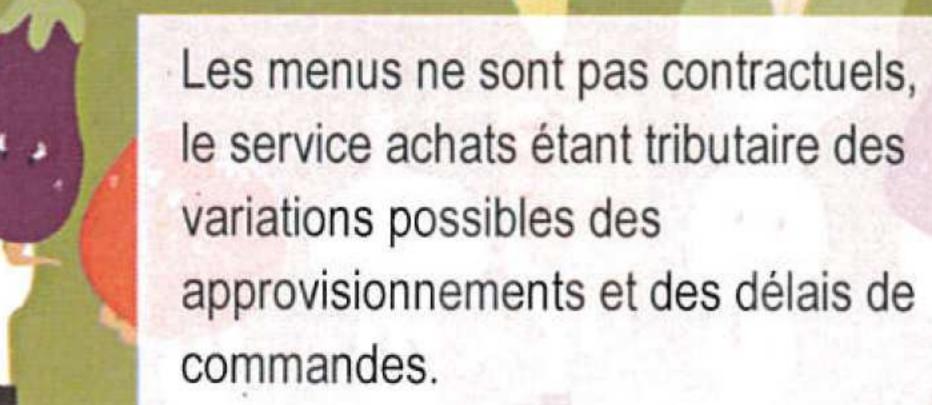
spéculoos



Global GAP







Menu de la semaine Du 24 au 28 Mars 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril

Vendredi Mardi Mercredi Deudi Lundi

Falafels sauce aux herbes

Riz pilaf avec oignons

Camembert

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Chou blanc alsacien

Omelette

Purée de courges butternut

Flan saveur chocolat

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

> **Epinards** hachés

Yaourt aux fruits mixés

PRODUIT Salade de mâche aux croûtons

> Filet de merlu sauce façon beurre blanc

Gratin de choufleur et pomme de terre

Galette de boulgour et légumes sauce tomate

> Petits pois à la française



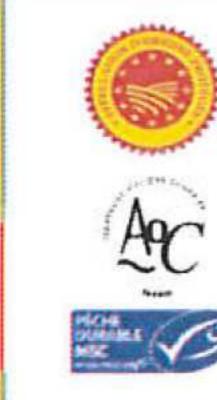
Saint Nectaire

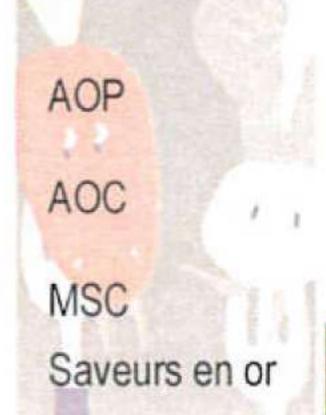


Spécialité pomme mirabelle



DE SAISON Recette du chef











Pour le Maire La Conseiller Municipal Délégué

Fruit de saison

David BLANOUART

Menu de la semaine Du 17 au 21 Mars 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril

Vendredi Mardi Jeudi Mercredi Lundi

Coleslaw

Parmentier végétarien

Ragoût de poisson portugais

Cœur de blé -Concassé de tomates



Cantal

Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Fruit de saison

Salade et croûtons

Galette de légumes mozzarella sauce tomate

Pommes campagnardes -Brocolis

Crème dessert vanille

Tomate mozzarella

Pizza au fromage Salade iceberg

Fruit de saison

Pavé de colin sauce crème

Frites





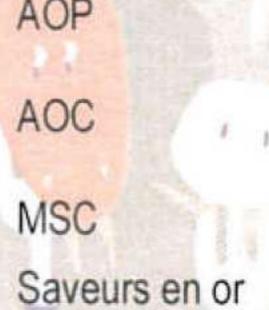
Moelleux aux pommes



Produit local PRODUIT DE SAISON















David BLANQUART



Menu de la semaine Du 10 au 14 Mars 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril

Lundi

Mardi

Mercredi

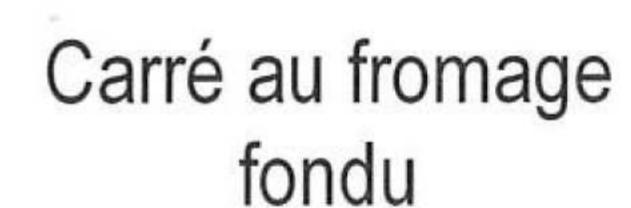
Jeudi

Vendredi

Céleri au fromage blanc

PRODUIT Salade de mâche aux noix

Potage à la tomate



Mijoté de patates douces et lingots blancs

Lingots blancs



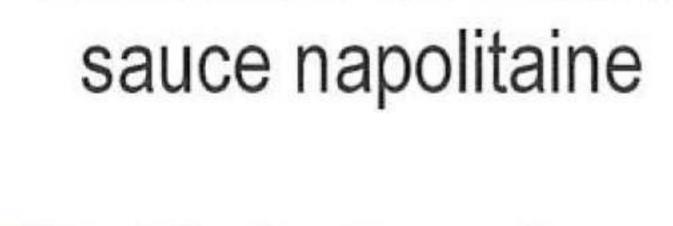




Carottes vichy -

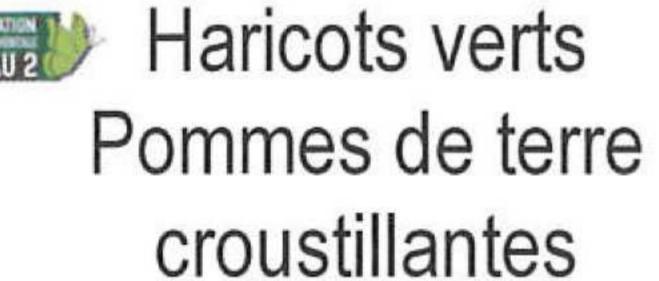
Beignets de choufleur

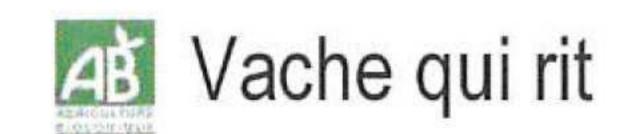
Fromage râpé



Hoki doré au beurre







Fruit de saison

Pont l'Evêque

Gaufre Liégeoise

Fruit de saison

Cake

Liégeois chocolat



Produit issu de l'agriculture biologique Produit local



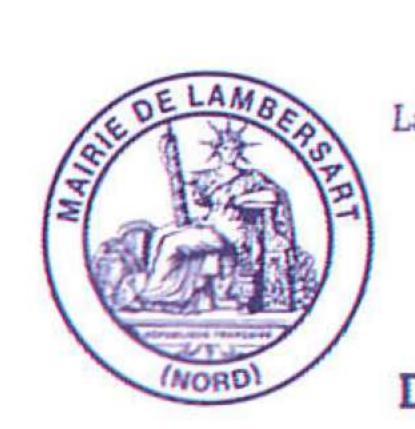
AOC MSC

Saveurs en or



Global GAP Certification CE2 **HVE Haute** Valeur

environnementale



Pour le Maire La Conseiller Municipal Délégué



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



DE SAISON Recette du chef







Menu de la semaine Du 3 au 7 Mars 2025



Menus «Poisson-végétariens »

Mars - Avril Le tour du monde des Carnavals 2025

Vendredi

Salade iceberg

Mardi Jeudi Lundi Mercredi NICE BRESIL DUNKERQUE Potage à la carotte Betteraves vinaigrette

Falafels au quinoa sauce provençale

Pommes de terre boulangères -Ratatouille

Tomme noire

Fruit de saison

Waterzooi de poisson

Pommes vapeur -FONDUIT Fondue de poireaux

Beignet à la pomme

AB

Riz

Flan saveur caramel

Chili végétarien

Pavé de colin sauce crème

Frites

Tortellonis à la provençale

Fromage râpé



Fruit de saison

Fromage blanc façon straciatella



DE SAISON Recette du chef



AOC MSC

Saveurs en or



Global GAP Certification CE2

HVE Haute Valeur environnementale



Pour le Maire La Conseiller Municipal Délégué



David BLANQUART

