

Du Lundi 22 au Dimanche 28 avril 2024 :			Semaine 17	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	22-avr.	Soupe à l'oignon		
Chou blanc HVE sauce fromage blanc		Chou blanc HVE sauce fromage blanc		
Blanquette de dinde		Sauté de bœuf sauce carottes		
Purée BIO		Haricots verts à l'ail		
Tomme noire des Pyrénées		Tomme noire des Pyrénées		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
Mardi			A	B
Velouté de légumes	23-avr.	Velouté de légumes		
Friand chair		Friand chair		
Sauté de bœuf aux oignons		Filet de lieu MSC sauce florentine		
Petits pois à la française		Farfalles BIO		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry	24-avr.	Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO à l'échalotte		Carottes râpées BIO à l'échalotte		
Crépinette sauce forestière		Escalope de dinde sauce normande		
Blé HVE		Chou-fleur béchamel		
Pont l'Evêque AOP		Pont l'Evêque AOP		
Compote pommes abricots bananes BIO		Compote pommes abricots bananes BIO		
Jeudi			A	B
Velouté aux bolets	25-avr.	Velouté aux bolets		
Salade verte au surimi MSC		Salade verte au surimi MSC		
Boules de bœuf sauce tomate		Côte de porc sauce méridionale		
Spaghettis IGP		Trio de légumes du potager		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Donut		Donut		
Vendredi			A	B
Soupe au cresson	26-avr.	Soupe au cresson		
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron		
Filet de colin MSC sauce estragon		Boudin noir aux pommes		
Chou-fleur BIO à la crème		Purée BIO		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe minestrone	27-avr.	Soupe minestrone		
Salade bicolore		Salade bicolore		
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne		Langue de bœuf sauce charcutière		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Crème dessert caramel		Crème dessert caramel		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette	28-avr.	Potage du Chef à la courgette		
Oeuf dur (local) macédoine		Oeuf dur (local) macédoine		
Foie de veau sauce vénitienne		Rôti de porc sauce braisée		
Boulgour BIO		Poêlée de choux de Bruxelles		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Crumble pommes		Crumble pommes		

A rendre pour le vendredi 05 avril

Du Lundi 22 au Dimanche 28 avril 2024 :			Semaine 17	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	22-avr.	Soupe à l'oignon		
Chou blanc HVE vinaigrette		Chou blanc HVE vinaigrette		
Blanquette de dinde		Sauté de bœuf		
Purée BIO		Haricots verts		
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature		
Yaourt fermier citron		Yaourt fermier citron		
Mardi			A	B
Velouté de légumes	23-avr.	Velouté de légumes		
Salade verte aux croûtons		Salade verte aux croûtons		
Sauté de bœuf		Filet de lieu MSC		
Petits pois à la française		Farfalles BIO		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry	24-avr.	Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO au cerfeuil		Carottes râpées BIO au cerfeuil		
Crêpinette		Escalope de dinde		
Blé HVE		Chou-fleur à la crème		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Compote pommes abricots bananes BIO		Compote pommes abricots bananes BIO		
Jeudi			A	B
Velouté de bolets	25-avr.	Velouté de bolets		
Salade verte au surimi MSC		Salade verte au surimi MSC		
Boules de bœuf		Côte de porc		
Spaghettis IGP		Trio de légumes du potager		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Donut		Donut		
Vendredi			A	B
Soupe au cresson	26-avr.	Soupe au cresson		
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron		
Filet de colin MSC		Boudin noir aux pommes		
Chou-fleur BIO à la crème		Purée BIO		
Fromage blanc vanille		Fromage blanc vanille		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe minestrone	27-avr.	Soupe minestrone		
Salade bicolore		Salade bicolore		
Paupiette de dinde		Langue de Bœuf		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE		
Petit-suisse aromatisé BIO		Petit-suisse aromatisé BIO		
Crème dessert caramel		Crème dessert caramel		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette	28-avr.	Potage du Chef à la courgette		
Œuf dur (local) mayonnaise		Œuf dur (local) mayonnaise		
Foie de veau		Rôti de porc		
Boulgour BIO		Poêlée de choux de Bruxelles		
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO		
Crumble pommes		Crumble pommes		

A rendre pour le vendredi 05 avril

Du Lundi 22 au Dimanche 28 avril 2024 :			Semaine 17	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	22-avr.	Soupe à l'oignon		
Chou blanc HVE sauce fromage blanc		Chou blanc HVE sauce fromage blanc		
Blanquette de dinde		Sauté de bœuf sauce carottes		
Purée BIO		Haricots verts à l'ail		
Tomme noire des Pyrénées		Tomme noire des Pyrénées		
Yaourt fermier nature		Yaourt fermier nature		
Mardi			A	B
Velouté de légumes	23-avr.	Velouté de légumes		
Friand chair		Friand chair		
Sauté de boeuf aux oignons		Filet de lieu MSC sauce florentine		
Petits pois à la française		Farfalles BIO		
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Mercredi			A	B
Potage du Chef Dubarry	24-avr.	Potage du Chef Dubarry		
Carottes râpées BIO à l'échalotte		Carottes râpées BIO à l'échalotte		
Crépinette sauce forestière		Escalope de dinde sauce normande		
Blé HVE		Chou-fleur béchamel		
Pont l'Evêque AOP		Pont l'Evêque AOP		
Compote de pommes bananes		Compote de pommes bananes		
Jeudi			A	B
Velouté aux bolets	25-avr.	Velouté aux bolets		
Salade verte au surimi MSC		Salade verte au surimi MSC		
Boules de bœuf sauce tomate		Côte de porc sauce méridionale		
Spaghettis IGP		Trio de légumes du potager		
Emmental BIO		Emmental BIO		
Cake cacao		Cake cacao		
Vendredi			A	B
Soupe au cresson	26-avr.	Soupe au cresson		
Céleri BIO au citron		Céleri BIO au citron		
Filet de colin MSC sauce estragon		Boudin noir aux pommes		
Chou-fleur BIO à la crème		Purée BIO		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Samedi			A	B
Soupe minestrone	27-avr.	Soupe minestrone		
Salade bicolore		Salade bicolore		
Paupiette de dinde sauce à l'ancienne		Langue de bœuf sauce charcutière		
Bouquetière de légumes BIO à l'ail		Tortis HVE		
Chanteneige BIO		Chanteneige BIO		
Yaourt nature		Yaourt nature		
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette	28-avr.	Potage du Chef à la courgette		
Oeuf dur (local) macédoine		Oeuf dur (local) macédoine		
Foie de veau sauce vénitienne		Rôti de porc sauce braisée		
Boulgour BIO		Poêlée de choux de Bruxelles		
Maroilles AOP		Maroilles AOP		
Forêt noire sans sucre ajouté		Forêt noire sans sucre ajouté		

A rendre pour le vendredi 05 avril

Du Lundi 22 au Dimanche 28 avril 2024 :	Semaine 17
LUNDI	
Soupe à l'oignon	22-avr.
Chou blanc HVE sauce fromage blanc	
Omelette aux oignons	
Purée BIO	
Tomme noire des Pyrénées	
Yaourt fermier citron	
MARDI	
Velouté de légumes	23-avr.
Friand au fromage	
Galette de quinoa à la provençale	
Petits pois à la française	
Fromage blanc sucré	
Fruit de saison BIO	
MERCREDI	
Potage du Chef Dubarry	24-avr.
Carottes râpées BIO à l'échalotte	
Galette de soja sauce forestière	
Blé HVE	
Pont l'Evêque AOP	
Compote pommes abricots bananes BIO	
JEUDI	
Velouté aux bolets	25-avr.
Salade verte aux croûtons	
Boulettes de soja sauce tomate	
Spaghettis IGP	
Emmental BIO	
Donut	
VENDREDI	
Soupe au cresson	26-avr.
Céleri BIO au citron	
Galette de soja sauce estragon	
Chou-fleur BIO à la crème	
Coulommiers	
Fruit de saison HVE	
SAMEDI	
Soupe minestrone	27-avr.
Salade bicolore	
Flan de légumes au fromage	
PLAT COMPLET	
Chanteneige BIO	
Crème dessert caramel	
DIMANCHE	
Potage du Chef à la courgette	28-avr.
Oeuf dur (local) macédoine	
Curry de lentilles aux légumes	
PLAT COMPLET	
Maroilles AOP	
Crumble aux pommes	

A rendre pour le vendredi 05 avril