

Produits frais

Agriculture biologique

MENU - du 1er au 5 Avril 2024



		(sous réserve d'approvisionnement)			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI		VENDREDI
		The part of		délicieuses PAQUES DU CHEF	BIO
			Saucisson sec Salade de betteraves		Végé
	Chipolatas		Rôti de sauce Nor	1	
	Galette Tex Mex	(h	Pavé de merlu à	la ciboulette	Dahl de lentilles corail
Lundi de Pâques	Haricots blancs à la tomate		Petits pois à la	a lyonnaise	& riz
	Fromage frais au sel de Guérande		Yaourt n	ature	Edam
	Compote de pommes		Cake aux pral Chocolat de		Fruit (Les vergers d'Entrevaux)
Plats préférés des enfants	Produits locaux	Recette maison			

Innovation culinaire



MENU - du 8 au 12 Avril 2024



(sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI	MARDI BIO	MERCREDI	JEUDI (Végé)	VENDREDI
		1		
Salade d'endives & croûtons vinaigrette traditionnelle	Salade de tortis à la Catalane (tomates, poivrons, oignons & ciboulette)		Taboulé	
Bolognaise de bœuf	Emincé de volaille sauce Normande		Sticks végétariens sauce fraîcheur (fromage blanc , fromage ail & fines herbes, jus de citron)	Colin gratiné au fromage
Colin mariné au citron	Omelette nature			
Pennes	Haricots verts à l'ail & persil		Carottes Vichy	Riz à la tomate
Tomme blanche			Petit moulé nature	Yaourt arôme
Crème dessert au chocolat	Fruit (Les vergers d'Entrevaux)		Purée de fruits maison	Moelleux fromage blanc vanille
Plats préférés des enfants	Produits locaux	Recette maison		
Produits frais	Agriculture biologique	Innovation culinaire		



MENU - du 15 au 19 Avril 2024



(sous réserve d'approvisionnement) **MARDI** JEUDI BIG LUNDI **MERCREDI VENDREDI** Végé Salade de concombres Carottes râpées Cake Méditerranéen Salade Grecque vinaigrette à l'échalote vinaigrette ambrée Quenelles nature Colin mariné Cordon bleu sauce Hongroise à la Provençale Moussaka Croq Veggie au fromage Boulgour tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots Pommes vapeur persillées rouges, épices tandoori) Brocolis "saveur jardin" Haricots verts persillés (ciboulette, échalote, tomates) Carottes persillées Yaourt brassé à la banane Fromage fondu Bûche de chèvre Fromage blanc nature Salade de fruits Beignet au chocolat Purée de fruits maison (Les vergers d'Entrevaux)

Plats préférés des enfants

Produits frais

Produits locaux

Agriculture biologique



Recette maison



Innovation culinaire



ACCUEIL DE LOISIRS MENU - du 22 au 26 Avril 2024



(sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BIO	VENDREDI	
			Végé		
Friand au fromage		Salade d'endives aux pommes vinaigrette au miel	Salade de chou-fleur sauce cocktail	Bruschetta	
Colin crumble au pain d'épices	Calamars à la Romaine	Steak haché de veau au curry		Omelette nature	
		Croq veggie au fromage	Macaronis à l'Italienne (tomates, brunoise de légumes,		
Carottes Vichy	Epinards & pommes de terre à la Béchamel	Blé	poivrons, olives)	Petits pois "saveur jardin"	
Yaourt nature	Fromage fondu	Tomme noire	Brie		
Fruit (Les vergers d'Entrevaux)	Compote de pêches	Mousse au chocolat au lait	Fruit (Les vergers d'Entrevaux)	Cake au citron	
Plats préférés des enfants Produits locaux Recette maison					
Produits frais Agriculture biologique Innovation culinaire					



ACCUEIL DE LOISIRS MENU - du 29 Avril au 3 Mai 2024



(sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Végé	
Salade verte & emmental vinaigrette traditionnelle			Salade de tomates & œuf dur vinaigrette basilic	
Sauté de Bœuf sauce Basquaise	Chikens Wings			Aiguillettes de colin pané
Colin mariné à la provençale	Croq véggi au fromage		Tortellinis Ricotta Spinaci sauce tomate basilic	
Riz Camarguais pilaf	Pommes noisettes		Sauce tomate basine	Ratatouille & blé
Emmental	Yaourt nature BIO		Petit moulé nature	Gouda BIO
Crème dessert à la vanille	Compote de fraises		Fruit BIO (Les vergers d'Entrevaux)	Gâteau au chocolat
Plats préférés des enfants	Produits locaux	Recette maison		
Produits frais	Agriculture biologique	Innovation culinaire		