



Menu Gratentour Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Menu 5 éléments

api

Lundi

Coleslaw - Sauce façon coleslaw
Gratin de torsades bio et mozzarella 
Gouda Bio 
Flan au chocolat





Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature
Hachis parmentier de boeuf 
/Lasagnes de légumes
Emmental Bio 
Salade de fruits






Mercredi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
Tarte tomate thon 
Riz de Camargue IGP pilaf 
Saint Nectaire AOP 
Banane Bio 

Jeudi

Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 
Sauté de porc  - Sauce dijonnaise
/Galette épinards, blé et fromage
Petits pois
Yaourt sucré 
Tarte au fromage blanc du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Cake à l'emmental du chef 
Poisson pané 100 % filet MSC 
Carottes persillées
Madeleine
Compote fraîche **pomme Bio** framboise  



Menu Gratentour Du 29/04/2024 au 03/05/2024


Menu 5 éléments

api

Lundi





Betteraves Bio   - Vinaigrette
Pavé de merlu MSC  - Sauce Dieppoise
Coquillettes Bio  
Edam Bio 
Orange Bio 

Mardi




Oeuf dur - , mayonnaise
Jambon blanc Label Rouge 
/Palet végétarien à l'italienne - Sauce napolitaine
Courgettes à la Béchamel
Brie
Mousse au chocolat au lait

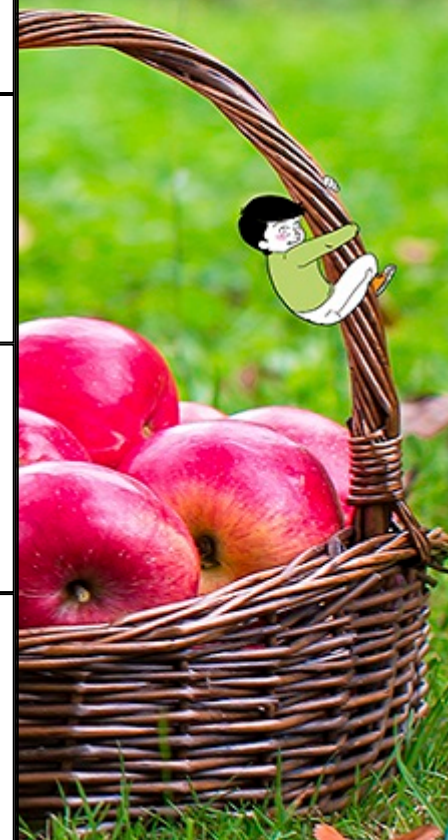
Mercredi

Jeudi

Crêpe au fromage
Saucisse knack
/Filet de colin lieu MSC  - Sauce forestière
Lentilles Bio au jus  
Crème anglaise
Gâteau au chocolat du chef 

Vendredi

Médaille de surimi - , mayonnaise
Tortillas de **pommes de terre et emmental Bio** 
Ratatouille
Suisse fruité 
Pomme HVE 







Menu Gratentour Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 
/Morceaux de colin MSC  - Sauce tomate
Petits pois carottes
Galettes au beurre bio
Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

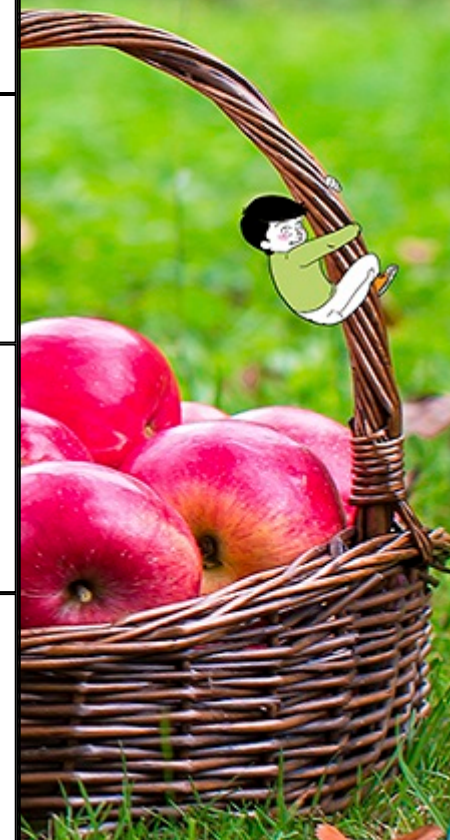
Mardi

Cervelas - , cornichons
/Terrine de légumes
Kefta de boeuf  - Façon couscous
/Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio  
Saint Môret Bio 
Ananas au sirop

Mercredi

Jeudi

Vendredi










Menu Gratentour Du 13/05/2024 au 17/05/2024






Menu 5 éléments






Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Cassoulet à la saucisse de Serrault  
/Lasagnes de légumes
Camembert Bio  
Pomme HVE 





Mardi

Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 
Omelette du chef au fromage  
Ratatouille
Emmental Bio 
Banane Bio 

Mercredi

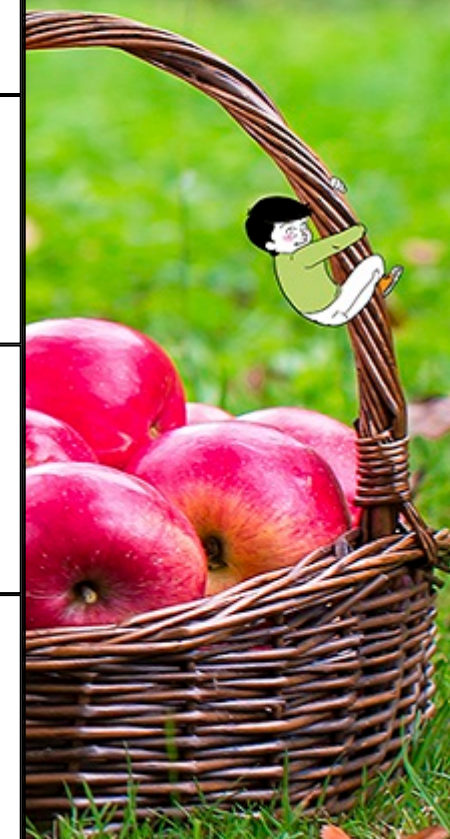
Friand au fromage
Normandin de veau - Sauce au poivre
/Galette épinards, blé et fromage
Petits pois au jus
Galettes au beurre Bio 
Compote fraîche pomme BIO  

Jeudi

Salade africaine - Vinaigrette
Sauté de poulet  - Sauce façon yassa
/Émincé végétal de pois Bio  - Sauce façon yassa
Riz Bio créole 
Suisse sucré 
Gâteau choco coco du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Oeuf dur - , mayonnaise
Timbaline de coquillettes au thon
Yaourt Cimelait aromatisé 
Kiwi Bio  



Menu Gratentour Du 20/05/2024 au 24/05/2024

Menu 5 éléments

api






Lundi




Mardi



Mercredi




Jeudi

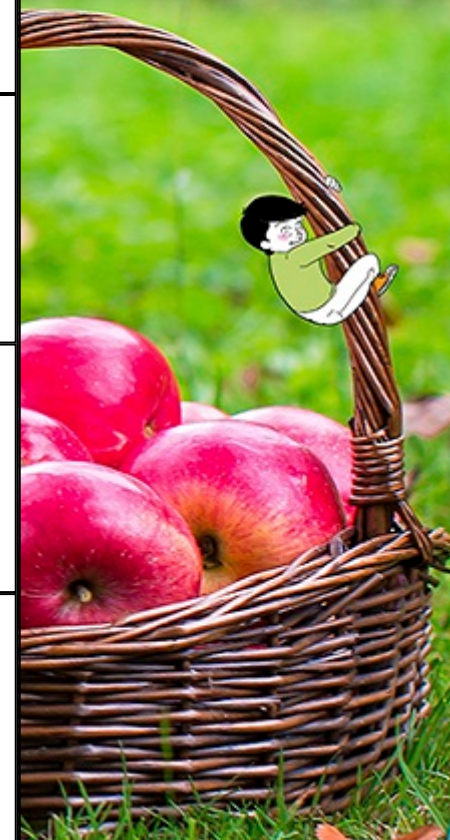
Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge  
/Galette végétarienne - Sauce tomate
Spaghetti
Emmental Bio râpé 
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe  

Radis rose - , beurre
Sauté de dinde UE  - Façon Strogonoff
/Filet de colin lieu MSC  - Façon Strogonoff
Purée de carottes
Cantal AOP 
Salade de fruits

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Rôti de volaille  - Sauce chasseur
/Boulettes végétariennes - Sauce forestière
Frites
Yaourt aromatisé 
Tarte amandine aux framboises du chef

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette
Poisson pané 100 % filet MSC 
Épinards à la Béchamel
Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage 
Mousse au chocolat au lait



Menu Gratentour

Du 27/05/2024 au 31/05/2024

Menu 5 éléments



Lundi

Oeuf dur - , mayonnaise
 Gratin de torsades bio et mozzarella
Edam Bio
 Pomme HVE

Mardi

Concombre - Vinaigrette
 Hachis parmentier de boeuf
 /Brandade de colin
Camembert Bio
 Liégeois vanille

Mercredi

Saucisson à l'ail - , cornichons
 /Médailon de surimi - , mayonnaise
 Omelette du chef au fromage
Penne Bio
 Bethmale
 Nectarine jaune

Jeudi

Torsade Bio - Vinaigrette
 Sauté de porc - Sauce dijonnaise
 /Galette épinards, blé et fromage
 Petits pois au jus
 Chantilly
 Fraises - , sucre

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
 Pavé de merlu MSC - Sauce moutarde
 Beignets de brocolis
 Suisse sucré
 cake au citron du chef

