



MENU DU 27 AVRIL AU 1 MAI


Tomate / Mozzarella

Rôti de dinde


Haricot vert


Flan pâtissier 


Salade de quinoa 

Curry de patates douces 

Riz


Camenbert 

Fruit 

Cervelas / salade 

Sauté de veau

Poêlée de légumes

Crème caramel 

FERIE



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison




Viande française


Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.





Bleu Blanc Coeur


MENU DU 4 au 8 MAI

Concombre 


Jambon 


Gratin dauphinois 

Vache qui rit 

Fruit 

Pizza au fromage

Omelette 

Ratatouille 


Compote


Madeleine

Cœur de palmier / Maïs

Dos de colin, sauce au citron

Riz

Saint nectaire 

Fruit 

FERIE



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française


Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.




Bleu Blanc Coeur


MENU DU 10 au 15 MAI


Betterave rouge

Sauté de porc 


Petits pois

Yaourt aux fruits 

Toast chèvre chaud 

Carottes vichy 

Lentilles

Panna cotta aux fruits rouges 

PONT DE

L'ASCENSION

PONT DE

L'ASCENSION



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.



Bleu Blanc Coeur





MENU DU 18 au 22 MAI

Taboulé

Paupiette de veau

Purée de pommes de terre  

Emmental 


Fruit 


Friand au fromage



Lasagne de légumes  


Salade 


Liégeois vanille

Salade composée 


Chipolatas 


Gratin de courgette  

Brie 

Fruit 

Macédoine de légumes

Poisson pané 

Sauce tomate 

Riz

Mousse au chocolat



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française


Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.





Bleu Blanc Coeur







MENU DU 25 au 29 MAI

FERIE

Œufs mimosas 
Flageolets
Patates douces
Salade de fruits

Tomates 
Quiche lorraine 
Salade 
Fruit 

Rosette  / Cornichons
Bœuf bourguignon 
Coquillettes
Saint nectaire 
Fruit 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.



Bleu Blanc Coeur

MENU DU 1 au 5 JUIN

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Purée de carottes

Tartes aux pommes

Salade composée

Couscous végétarien

Légumes

Yaourt nature sucré

Melon

pâte carbonara

Salade

Camembert

Fruit

Carottes râpées

Tagliatelles au saumon

Petits suisses aux fruits



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison






Viande française


Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.


Bleu Blanc Coeur

MENU DU 8 au 12 JUIN


Concombre 


Rougail saucisse  


Riz 


Fromage blanc 


Petit beurre

Salade de quinoa 


Hachi végétarien 

Salade 

Babybel 

Fruit 

Macédoine de légumes

Frites 

Escalope de dinde

Glace vanille / fraise

Piémontaise

Sauté de veau  

Ratatouille 

Vache qui rit 

Fruit 



Produits bio



Produits AOP



Produits Label Rouge



Plats fait maison



Viande française

Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Bleu Blanc Coeur

