









# MENUS






## AVRIL

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><b>Lundi 01/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>FÉRIÉ</p>  | <p><b>Mardi 02/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Sauté d'agneau au jus<br/>Purée de flageolets<br/>Mimolette<br/>Fruit ou compote</p>   | <p><b>Jeudi 04/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Colin au bouillon<br/>Purée de légumes<br/>Petit chamois d'or<br/>Fruit ou compote</p>      | <p><b>Vendredi 05/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Brouillade<br/>Purée de haricots verts<br/>BIO<br/>Tomme IGP <br/>Fruit ou compote</p>  |
| <p><b>Moyens et Grands</b></p>    | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Salade Pascale<br/>Sauté d'agneau<br/>Flageolets verts<br/>Mimolette<br/>Dessert de Pâques</p>    | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Chou rouge en salade<br/>Couscous de la mer<br/>Petit chamois d'or<br/>Compote</p>                            | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Omelette aux pommes de terre<br/>Haricots verts sautés<br/>BIO AB <br/>Tomme IGP <br/>Fruit de saison</p> |
| <p><b>Lundi 08/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Escalope de poulet au jus<br/>Purée d'artichauts<br/>Petit chamois d'or<br/>Fruit ou compote</p>             | <p><b>Mardi 09/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Saumon au bouillon<br/>Purée de brocolis<br/>Tomme IGP <br/>Fruit ou compote</p>  | <p><b>Jeudi 11/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Rôti de porc au jus<br/>Purée de fenouil<br/>Fromage blanc Vanille<br/>Fruit ou compote</p> | <p><b>Vendredi 12/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b></p> <p>Sauté de bœuf au jus<br/>Purée de carottes<br/>Mimolette<br/>Fruit ou compote</p>  |
| <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Salade de haricots rouges<br/>Escalope de poulet au jus<br/>Gratin d'artichauts<br/>Petit chamois d'or<br/>Fruit de saison</p> | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Bouillon vermicelles<br/>Saumon au citron<br/>Brocolis sautés BIO AB <br/>Tomme IGP <br/>Fruit de saison</p> | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Fenouil en salade<br/>Rôti de porc aux pruneaux<br/>Pommes vapeur<br/>Fromage blanc Vanille<br/>Compote</p>   | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Bœuf bourguignon<br/>Polenta<br/>Mimolette<br/>Fruit de saison</p>  |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison  
Produit local \*  
Viande française  
Pêche durable

\*Sauf fruits exotiques

-  Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Label Rouge
-  Haute Valeur Environnementale
-  Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

# MENUS



## AVRIL



|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p><b>Lundi 15/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Jambon</b><br/>           Purée d'endives<br/>           Petit suisse<br/>           Fruit ou compote</p>                                       | <p><b>Mardi 16/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Sauté de poulet au jus</b><br/>           Purée de petits pois<br/>           Saint Nectaire <b>AOP</b> <br/>           Fruit ou compote</p> | <p><b>Jeudi 18/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Sauté de veau au jus</b><br/>           Purée de chou-fleur<br/>           Saint Paulin<br/>           Fruit ou compote</p>   | <p><b>Vendredi 19/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/>           Rillettes de thon<br/>           Purée de haricots verts<br/>           Petit Louis<br/>           Fruit ou compote</p>                      |
| <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><u>Carottes</u> et pois chiches<br/> <u>en salade</u><br/>           Gratin d'endives au<br/> <b>jambon</b><br/>           Petit suisse<br/>           Compote</p> | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><b>Blanquette de poulet</b><br/>           Epeautre<br/>           Saint Nectaire <b>AOP</b> <br/> <u>Fruit de saison</u></p>                                 | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><u>Céleri rémoulade</u><br/> <b>Sauté de veau au jus</b><br/>           Purée de chou-fleur<br/>           Saint Paulin<br/>           Compote</p>   | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Spaghettis<br/>           sauce tomate au thon<br/>           Petits Louis<br/> <u>Fruit de saison</u></p>  |
| <p><b>Lundi 22/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Sauté de bœuf au jus</b><br/>           Purée de champignons<br/>           Saint Paulin<br/>           Fruit ou compote</p>                    | <p><b>Mardi 23/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Sauté de dinde au jus</b><br/>           Purée de panais<br/>           Yaourt<br/>           Fruit ou compote</p>  | <p><b>Jeudi 25/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Egrené au jus</b><br/>           Purée de courgettes<br/>           Saint Nectaire <b>AOP</b> <br/>           Fruit ou compote</p> | <p><b>Vendredi 26/04/24</b></p> <p><b>Bébés</b><br/> <b>Hoki au bouillon</b><br/>           Purée de blettes<br/>           Camembert <b>BIO</b><br/>           Fruit ou compote</p>                        |
| <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><b>Sauté de bœuf aux olives</b><br/>           Gnocchis<br/>           Saint Paulin<br/> <u>Fruit de saison</u></p>  | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><u>Champignons en salade</u><br/> <b>Sauté de dinde sauce</b><br/> <b>moutarde</b><br/>           Pommes sautées<br/>           Yaourt<br/>           Compote</p>  | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p>Toast de houmous<br/>           Courgettes <b>bolognaise</b><br/>           Saint Nectaire <b>AOP</b> <br/> <u>Fruit de saison</u></p>                | <p><b>Moyens et Grands</b></p> <p><u>Salade verte</u> aux<br/>           croutons<br/> <b>Hoki au pesto</b><br/>           Gratin de blettes<br/>           Camembert <b>BIO</b><br/>           Compote</p> |

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable

\*Sauf fruits exotiques



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain **BIO**, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !