



LUNDI 28 AVRIL

DEJEUNER

Concombres en salade 

Boeuf à la Méditerranéenne 

Pâtes BIO

Spécial mixé : Purée de pommes de terre 

Bûchette vache chèvre

Fruits de saison 

GOUTER

Gâteau à la banane

DINER

Soupe de légumes

Poisson meunière 

Courgettes au basilic 

Chantailou

Liégeois chocolat



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MARDI 29 AVRIL



Menu Bretagne

Taboulé de la mer

Vol au vent

Poêlée Bretonne :
Pommes de terre, artichauts et oignons

Fromage

Far Breton aux pruneaux

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potager fermier

Aiguillettes de poulet au jus 

Haricots verts 

Les Fripons

Roulé à la confiture



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MERCREDI 30 AVRIL

DEJEUNER

Salade de riz 

Rôti de veau sauce champignons 

Pâtes BIO

Petits pois au jus 

Bûchette vache chèvre

Eclair au café

GOUTER

Cake coco et pépites de chocolat

DINER

Bouillon de vermicelles

Tarte aux poireaux et bleu

Spécial mixé : Flan aux poireaux

Salade verte

Fromage blanc

Compote



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



JEUDI 01 MAI

MENU DU 1ER MAI

ENTRÉE

*Salade fraîcheur
(Salade verte, tomates, feta et oignons rouges)*

PLAT

*Sauté de porc au Porto et zestes d'oranges
Pommes Darphin*

FROMAGE

Chaource AOP à la coupe

DESSERT

*Tiramisu maison
Framboise Speculoos*

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage jardinière

œufs durs façon meurette 

Mousseline de céleri rave 

Brebicrème

Flan au caramel



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



VENDREDI 02 MAI

DEJEUNER

Taboulé

Spécial mixé : Purée de légumes de taboulé

Flan de truite maison sauce béarnaise 

Navets et carottes braisés 

Gouda

Fruits de saison 

GOUTER

Flan Pâtissier

DINER

Soupe de légume verts

Paupiette de veau sauce brune 

Pâte bio

Spécial mixé : Purée de butternut

Carré frais

Crème dessert caramel



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



SAMEDI 03 MAI

DEJEUNER

celeri remoulade 

Boudin noir aux oignons 

Ecrasée de pommes de terre et pommes (fruits) 

Cantal AOP

Salade de fruits de saison 

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe du marché

Brandade de morue 

Parmentière 

Chanteneige

fruits de saison 



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



DIMANCHE 04 MAI

DEJEUNER

Rosette

Spécial mixé : mousse de foie

Gardianne de Taureau 

Riz créole 

Saint Nectaire AOP

Tarte aux citrons maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage cultivateur

Tortilla 

Epinards à la crème 

Petit moulé aux noix

Ananas au sirop 



MENU MIXE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande