



# Menu



Semaine du 25 au 29 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGE

Cœur de palmier et maïs

Vinaigrette nature

Concombres en salade

Vinaigrette orientale

Salade de riz au surimi

Salade coleslaw LOCALE

(carotte et chou)

Crèmeux frais aux radis

(radis râpés, fromage blanc, jus de citron, ciboulette)



Dahl de lentilles

corail et riz

(carotte oignon tomate ail  
gingembre lait de coco curry)

Pavé de merlu

sauce cubaine (jumet de poisson, paprika,  
cumin, curry)

Sauté de poulet au jus

Bœuf braisé

Omelette Nature

Semoule

& courgettes

Julienne de légumes

& blé

Pommes campagnardes

& haricots verts

Carottes et champignons

Farfallas

Fromage blanc nature et sucre

Carré de l'est

Cotentin

Saint Paulin

Yaourt aromatisé

Fruit

Poire au sirop

Fruit LOCAL

Liégeois à la vanille

Cake seigle figue,  
miel, cannelle

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Céréales  
Lait  
Compote

Petit beurre  
Fromage frais fruité  
Fruit

Gaufrette cacao  
Yaourt nature et sucre  
Jus de fruits

Sablé de retz  
Fromage frais nature et sucre  
Fruit

Baguette  
Petit moulu nature  
Jus de fruits

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine  
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Indication Géographique Protégée