



MENUS

MOYENS/GRANDS

DU MOIS D'AVRIL 2025

Validés par la Commission des menus



LUNDI

**DU 31 MARS
AU 4 AVRIL**

Boules d'agneau
à la tomate
Coquillettes ¹³
Emmental ⁷
Fruit **

**DU 7 AU 11
AVRIL**

Paupiette de lapin
sauce chasseur
Petits pois
Tomme blanche ⁷
Yaourt brassé
aux fruits ⁷

**DU 14 AU 18
AVRIL**

Tarte
aux poireaux ¹³⁷
Émincé de poulet
sauce champignons
Boulgour
Petit suisse sucré ⁷
Ananas au sirop

**DU 21 AU 25
AVRIL**

FERIE



MARDI

Bœuf bourguignon
Poêlée de légumes
Fromage blanc ⁷
Fruit **

Betterave ¹⁰
Chipolatas
Purée maison ⁷
Fromage blanc ⁷
Fruit **

Rôti de porc au jus
Chou-fleur
Brie ⁷
Fruit **

Haut de cuisse
de poulet rôti
Allumettes de légumes
Comté ⁷
Fruit **



MERCREDI

Taboulé maison ¹⁰
Cuisse de poulet rôtie
Haricots verts
Petit suisse aux fruits ⁷
Fruit **

Carottes râpées ¹⁰
Steak haché de bœuf
Chou brocolis
Sainte maure ⁷
Fruit **

Macédoine
de légumes
Omelette ³
Pommes de terre
rissolées
Faisselle ⁷
Fruit **

Salade de lentilles
Émincé de porc
Gratin dauphinois
maison ⁷
Coulommiers ⁷
Fruit **



JEUDI

Maquereaux ⁴
Sauté de porc
à la moutarde ¹⁰
Carottes
Camembert ⁷
Fruit **

Poisson meunière ⁴
Salsifis béchamel ⁷
Yaourt
Pomme **

Sardine ⁴
Bœuf strogonov
Ferme de Saint-Denis
Flageolets
Yaourt nature
Fruit **

Rôti de veau
Ratatouille
Yaourt au sucre
de canne ⁷
Salade de fruits frais
maison



VENDREDI

Lentilles ¹⁰
Colin
sauce citron ⁴
Épinards
P'tit Louis ⁷
Fruit **

Poulet
à la basquaise
Courgette
Gouda ⁷
Fruit **

Haricots verts ¹⁰
Marmite du pêcheur ⁴
Riz
Babybel
Compote

Pavé de saumon
sauce beurre blanc ⁴
Semoule ¹
Carottes
Samos ⁷
Fruit **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11