



MENUS

DU MOIS D'AVRIL 2025

Validés par la Commission des menus



LUNDI

DU 31 MARS
AU 4 AVRIL

Salade verte ¹⁰
 Boules d'agneau
à la tomate
 Coquillettes ¹³
 Emmental ⁷
 Flan ⁷

DU 7 AU 11
AVRIL

Saucisson à l'ail
 Paupiette de lapin
sauce chasseur
 Petits pois
 Tomme blanche
 Brassé aux fruits

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

Rosette
 Bœuf bourguignon
 Poêlée de légumes
 Bleu ⁷
 Fruit **

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

Salade piémontaise ¹⁰
 Rôti de porc au jus
 Chou-fleur
 Brie ⁷
 Far breton ¹³⁷

Crêpes
aux champignons ¹³⁷
 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
 Forêt noire ¹³⁷

Carottes râpées ¹⁰
 Steak haché de bœuf
 Chou brocolis
 Sainte maure ⁷
 Crumble maison

Salade verte ¹⁰
 Omelette ³
 Pommes de terre
rissolées
 Faisselle ⁷
 Tarte aux poires
maison ¹³

Frisée aux lardons ¹⁰
 Émincé de porc
 Gratin dauphinois
maison
 Coulommiers ⁷
 Flan pâtissier maison ¹³⁷



JEUDI

Maquereaux ⁴
 Sauté de porc
à la moutarde ¹⁰
 Carottes
 Camembert ⁷
 Mousse de fruits

Pizza maison ¹⁷
 Poisson meunière ⁴
 Salsifis béchamel ⁷
 Yaourt
 Pomme **

Sardine ⁴
 Bœuf strogonov
Ferme de Saint-Denis
 Flageolets
 Chèvre frais
Ferme de Crevant ⁷
 Mousse au chocolat ⁷

Jambon persillé
 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
 Liégeois à la vanille ⁷

Salade verte ¹⁰
 Poulet
à la basquaise
 Courgette
 Gouda ⁷
 Crêpes ¹³⁷

Haricots verts ¹⁰
 Marmite du pêcheur ⁴
 Riz
 Babybel
 Compote

Radis beurre ** ⁷
 Pavé de saumon
sauce beurre blanc ⁴
 Semoule ¹
 Samos ⁷
 Ile flottante ³⁷

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