








Semaine du 07 Avril 2025 au 11 avril 2025

DEJEUNER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> * Asperges mousseline * Jambon cru/beurre * Œufs mayonnaise 	3+10+12 7+12 3+10+12	<ul style="list-style-type: none"> * * Radis/beurre * * Pizza fromage * Salade de coquillettes 	7 1+3+7 1+3+10 +12	<ul style="list-style-type: none"> * Artichaut vinaigrette * Maquereaux ketchup * Salade verte 	10+12 4 10+12	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes râpées * Grains de blé ketchup * Salade végétarienne 	10+12 1 10+12	<ul style="list-style-type: none"> * Endives en salade * * Bouchée à la brandade * Terrine de campagne 	10+12 1+3+4 +7 12
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> * Blanquette de porc * Riz pilaf * Fenouil persillé 		<ul style="list-style-type: none"> * Dos de colin sauce Normande * Haricots verts persillés * Endives braisées 	1+4+7	<ul style="list-style-type: none"> * Cuisse de poulet rôti * Flageolets * Carottes Vichy 		<ul style="list-style-type: none"> * * Raviolis au fromage sauce tomate * Brocolis braisés 	1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Bœuf Bourguignon * Spaghetti * Courgettes sautées 	 1+3
Produits laitier	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage bio 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * * Fromage Fermier 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * Yaourt nature fermier 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage bio 	 7	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage blanc 	7
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> * * Flan vanille * Pomme bio * * Paris/Brest 	3+7  1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Crème brûlée * * Tarte pomme * Banane 	3+7 1+ 3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Ananas * Pruneaux au sirop * * Glace 	1+ 3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Tiramisu * Orange * * Cocktail de fruits 	1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Flan chocolat * * Mille feuille * Poire 	3+7 1+3+7



Bio



Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,




Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 07 Avril au 11 Avril 2025

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 07		Mardi 08 MENU D'AUBRAC		Mercredi 09		Jeudi 10	
Entrée	* * * Croissant jambon fromage	1+3+7	* * Betteraves/œufs	3+10+12	* * Quiche Lorraine	1+3+7 +12	* * Pâté en croûte	1+3+7+ 12
Plat principal	* Omelette jambon * * Poêlée de légumes champignons	3+12	* Saucisse grillée * Aligot	7	* Rôti de veau * * Gratin de chou romanesco	7	* Saumon meunière et citron * Fondu de poireaux	4+7 7
Laitage	* Fromage bio	 7	* Yaourt nature	7	Fromage fermier	 7	* Fromage fermier bio	 7
Dessert	* * Tarte Normande	1+3+7	* * Coupétade	1+3+7	* * Pêche chantilly	7	* Fraises	



Bio



Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER