

SÉTARIEN

lundi 10 avril 2023
LUNDI DE PÂQUES



mardi 11 avril 2023

OEUF MIMOSA

BOLOGNAISE DE BOEUF

PÂTES BIO

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 12 avril 2023

CONCOMBRE VINAIGRETTE

CHIPOLATAS

HARICOTS VERTS BIO À L'AIL

FROMAGE À LA COUPE

CRÈME CHOCOLAT

jeudi 13 avril 2023

PIZZA AU FROMAGE "du chef"

FILET DE POISSON MSC SAUCE CIBOULETTE

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT NATURE "local"

PÂTISSERIE FRAÎCHE

vendredi 14 avril 2023

CAROTTES RÂPÉES BIO

PAVÉ FROMAGER

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

FROMAGE À LA COUPE

COMPOTE BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.
Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 17 avril 2023	mardi 18 avril 2023	mercredi 19 avril 2023	jeudi 20 avril 2023	vendredi 21 avril 2023
FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGES BIO	COLESLAW BIO	SALADE VERTE	SALADE DE COQUILLETTES BIO
JAMBON BLANC	CORDON BLEU DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	FLAGEOLETS A LA TOMATE	HACHI PARMENTIER "du chef"	FRICASSÉ DE LA MER MSC GRATINÉE
PETITS POIS BIO	PÂTES	RIZ IGP DE CAMARGUE	PETITS SUISSES NATURES	FONDUE DE POIREAUX
YAOURT NATURE "local"	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	PÂTISSERIE FRAÎCHE	FROMAGE À LA COUPE
MOUSSE AU CHOCOLAT "du chef"	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES BIO		SALADE DE FRUITS FRAIS



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois sur votre site Soyons Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

lundi 24 avril 2023

SALADE FROMAGÈRE

CUISSE DE POULET
RÔTIE AUX HERBES

SEMOULE FINE BIO

FROMAGE BLANC BIO

COMPOTE DE FRUITS
BIO

mardi 25 avril 2023

**REPAS À THÈME
CHOISI PAR LES
ENFANTS**

mercredi 26 avril 2023

CONCOMBRE

BRUSHETTA JAMBON
MOZZARELLA

SALADE VERTE

FROMAGE À LA
COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 27 avril 2023

REPAS VÉGÉTARIEN

MÂCHE AUX DÉS DE
POIRES BIO

BOLOGNAISE
VÉGÉTALE

PÂTES BIO

YAOURT NATURE
"local"

GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE

vendredi 28 avril 2023

RADIS BEURRE

RÔTI DE BOEUF

RIZ IGP DE
CAMARGUE

FROMAGE À LA
COUPE

LIÉGEOIS VANILLE



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 1 mai 2023

FÉRIÉ



mardi 2 mai 2023

CRÊPE AUX
CHAMPIGNONS

LASAGNES DE
LÉGUMES BIO Recette
du livre "Fait maison,
fait région"

YAOURT BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mercredi 3 mai 2023

SALADE DE POMMES
DE TERRE

BOEUF
BOURGUIGNON

CAROTTES BIO

FROMAGE À LA
COUPE

FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 4 mai 2023

RADIS ÉMINCÉS À LA
CRÈME DE MENTHE

POULET AUX ÉPICES
DOUCES

RATATOUILLE AUX
LÉGUMES BIO

PETITS SUISSES
NATURES

PÂTISSERIE FRAÎCHE

vendredi 5 mai 2023

TOMATE AU SEL

POISSON PANE MSC
ET CITRON

BOULGOUR BIO

FROMAGE À LA
COUPE

COMPOTE DE FRUITS
BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

lundi 8 mai 2023

FÉRIÉ

mardi 9 mai 2023

SALADE VERTE BIO
AUX ASPERGES

SAUTÉ DE BOEUF

PÂTES BIO

YAOURT NATURE
"local"

FRUIT DE SAISON

mercredi 10 mai 2023

CÉLERI RÉMOULADE
BIO

ESCALOPE DE PORC
À LA CAROTTE ET AU
THYM

FLAGEOLETS BIO

FROMAGE À LA
COUPE

ABRICOT AU SIROP

jeudi 11 mai 2023

TOMATE
VINAIGRETTE

NUGGETS DE
POISSON

PETITS POIS BIO AUX
OIGNONS

FROMAGE BLANC BIO

PÂTISSERIE FRAÎCHE

REPAS VÉGÉTARIEN

vendredi 12 mai 2023

SALADE DE RIZ IGP
DE CAMARGUE AUX
POIVRONS

OEUF FLORENTINE

FROMAGE À LA
COUPE

FRUIT DE SAISON BIO



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

PLAT VÉGÉTARIEN

lundi 15 mai 2023	mardi 16 mai 2023	mercredi 17 mai 2023	jeudi 18 mai 2023	vendredi 19 mai 2023
TARTE AU SAINT NECTAIRE AOP	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO		
SAUTÉ DE POULET AU CURRY	QUENELLE NATURE	STEAK HACHE SAUCE AU BLEU		
COEUR DE BLÉ BIO	RIZ IGP DE CAMARGUE	HARICOTS VERTS		
YAOURTA LA VANILLE	FROMAGE À LA COUPE	YAOURT NATURE "local"		
FRUIT DE SAISON BIO	POIRE BIO RÔTIE AU SPÉCULOOS	PÂTISSERIE FRAÎCHE		



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 22 mai 2023	mardi 23 mai 2023	mercredi 24 mai 2023	jeudi 25 mai 2023	vendredi 26 mai 2023
SALADE COMPOSÉE		MELON	BETTERAVES BIO AU FROMAGE BLANC	CRUDITÉS
PAËLLA VÉGÉTARIENNE	MENUS DES ENFANTS	SAUCISSES DE STRASBOURG	CARBONARA DE SAUMON MSC	PILON DE POULET MARINÉ
FROMAGE À LA COUPE		POTATOES	COQUILLETES	RATATOUILLE AUX LÉGUMES BIO
FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE A LA COUPE	YAOURT NATURE "local"	FROMAGE À LA COUPE
		COMPOTE BIO	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	CRÈME CARMEL



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 29 mai 2023	mardi 30 mai 2023	mercredi 31 mai 2023	jeudi 1 juin 2023	vendredi 2 juin 2023
FÉRIÉ	MELON	CÉLERI RÉMOULADE	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ IGP DE CAMARGUE
	CROQUE À LA TOMATE ET À LA MOZZARELLA	HACHI PARMENTIER "de la cheffe"	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON MSC SAUCE ANETH
	POÊLÉE DE LÉGUMES BIO	FROMAGE À LA COUPE	SALADE DE COQUILLETES BIO (MAÏS, TOMATE , POIVRON, CONCOMBRE)	HARICOTS VERTS BIO
	FROMAGE À LA COUPE	COMPOTE DE FRUITS BIO	YAOURT NATURE "local"	FROMAGE BLANC NATURE BIO
	POT GLACÉ		PÂTISSERIE FRAÎCHE	FRUITS DE SAISON BIO



Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.