



MENUS



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
21/04/2025	22/04/2025	24/04/2025	25/04/2025
FERIE 	Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités
	Escalope Viennoise Purée	Sauté de porc à l'Oriental Légumes tajine et semoule	Filet de poisson aux céréales Epinards et pommes de terre à la crème
	Coupe de compote	Mousse au chocolat blanc	Gaufre et sa crème à la framboise
28/04/2025	29/04/2025	01/05/2025	02/05/2025
Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	FERIE 	Brioche à l'émmental
Steack ou steak haché Frites	Rôti de porc sauce Maroilles Pommes de terre rôties Haricots beurre		Omelette persillée Coquillettes à la tomate
Fromage	Fromage		
Crème au chocolat ou vanille	Fruit		Moelleux au fromage blanc
05/05/2025	06/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
Buffet de crudités et cuidités	Buffet de crudités et cuidités	FERIE 	Feuilleté aux légumes
Saucisse des Hauts de France Haricots verts Pommes Dauphine	Bœuf aux oignons Purée		Boulettes de kefta Riz milanais
Fromage	Fromage		
Yaourt aromatisé	Donuts à la fraise		Coupe de crème/biscuit
12/05/2025	13/05/2025	15/05/2025	16/05/2024
Buffet de crudités et cuidités	Toast à la volaille	Salade	Salade de perles à la Mexicaine Salade Chinoise
Escalope de volaille Sauce suprême Jardinière de légumes	Porc en daube Pommes de terre rissolées	Couscous maison	Poêlée de truite sauce beurre Nantais Purée de carottes au cumin
Fromage			Gaufre Liégeoise
Gâteau fourré praliné	Yaourt de la ferme	Mousse et biscuit	REPAS INTERNATIONAL

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
19/05/2025	20/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
Buffet de crudités et cuitités	Buffet de crudités et cuitités	Buffet de crudités et cuitités	Buffet de taboulé
Paupiette de porc sauce charcutière Haricots verts Haricots blancs	Sauté de bœuf à la Napolitaine Frites	Steak haché Pâtes au beurre	Lasagnes de légumes
Fromage	Fromage		
Eclair chocolat ou café	Viennois	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits
25/05/2025	27/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
Buffet de crudités et cuitités	Buffet de crudités et cuitités		
Aiguillettes de poulet Petits pois/carottes	Omelette mozzarella Flan de brocolis et pommes de terre		
Fromage	Fromage		
Cake choco/orange	Compote		

Les produits inscrits en bleu sont issus de la production locale.
Un bar à soupes est servi deux fois par semaine et un fruit de saison est proposé en multichoix pour le dessert.

Ce Menu est élaboré selon le PNNS (Plan National Nutrition Santé)



Le Gestionnaire

