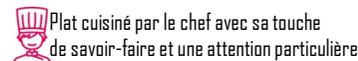




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 31/3 au 4/4	<p>Céleri Râpé Mayonnaise  &amp; Sucre </p> <p> Steak de Colin Armoricaïne</p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fromage Frais au Sel de Guérande</p> <p>Flan Vanille</p> <p>Crème Dessert Caramel</p>	<p>Maïs Vinaigrette</p> <p>Pois Chiche Vinaigrette</p> <p> Rôti de Bœuf au jus</p> <p>Purée de Chou Fleur </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Assortiment de Fruits </p>		<p> Carottes Râpées </p> <p>Boulettes d'Agneau Sce Navarin</p> <p>Semoule </p> <p>Edam </p> <p>Entremet Chocolat Noisette</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade de Coquillettes  au Pesto</p> <p>Salade de Pdt Parisienne</p> <p>Bouchée de Blé &amp; ketchup</p> <p>Haricots Verts Ail et Persil </p> <p>Yaourt Nature Sucré </p> <p>Yaourt à la Vanille </p> <p>Assortiment de Fruits</p>
du 7/4 au 11/4	<p>Crêpe au Fromage</p> <p>Friand au Fromage</p> <p> Rôti de Porc* Dijonnaise</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Assortiment de Fruits </p> <p><i>*Rôti de Dinde Dijonnaise</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Laitue Iceberg Vgte Terroir</p> <p>Chou Chinois Vinaigrette Terroir</p> <p>Gratin Campagnard</p> <p><i>(Pdt, lentilles, curry, fromage râpé)</i></p> <p>Gouda </p> <p>Carré </p> <p>Flan Chocolat</p> <p>Liégeois Vanille</p>		<p>Betterave Vinaigrette </p> <p>Macédoine Mayonnaise </p> <p>Sauté de Bœuf  aux Olives</p> <p>Farfalles </p> <p>Fraidou</p> <p>Emmental</p> <p>Assortiment de Fruits</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p>Salade de Mâche</p> <p> Pavé de Colin Herbes de Provence</p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Brie</p> <p>Vache qui Rit </p> <p>Gâteau au Yaourt </p> <p>Tarte Grillée aux Pommes</p>



Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

du 14/4  
au 25/4

**BONNES VACANCES**

du 28/4  
au 2/5

Salade Coleslaw  
Radis & Beurre

Dahl de Lentilles Corail 

Riz 

Petit Moulé Nature  
Pavé 1/2 Sel

Compote de Pomme   
Compote Pomme Banane 

Salade Verte   
Pomelos  & Sucre

Calamar à la Romaine & Citron

Haricots Verts à l'Ail   
& Pommes Rissolées

Tomme Blanche  
Tomme Noire

Crème Anglaise  
Flan Nappé Caramel

FÉRIÉ

Taboulé  
Salade de Pomme de Terre Echalotes

 Rôti de Dinde au Jus

Epinards  Béchamel

Cantal   
Bleu d'Auvergne 

Assortiment  
de Fruits 



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche Responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc

# Mois d'Avril 2025



## Saint Just



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 31/3 au 4/4	<p>Céleri Râpé Mayonnaise </p> <p> Steak de Colin Armoricaine</p> <p>Riz de Camargue Pilaf </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Flan Vanille</p>	<p>Mais Vinaigrette</p> <p> Rôti de Bœuf au jus</p> <p>Purée de Chou Fleur </p> <p>Fromage Frais Sucré</p> <p>Fruit</p>		<p>  Carottes Râpées </p> <p>Boulettes d'Agneau Sce Navarin</p> <p> Semoule  </p> <p>Edam</p> <p>Entremet Chocolat Noisette</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade de Coquillettes  au Pesto</p> <p>Bouchée de Blé &amp; ketchup</p> <p>Haricots Verts Ail et Persil </p> <p>Yaourt Nature Sucré </p> <p>Fruit</p>
du 7/4 au 11/4	<p>Crêpe au Fromage</p> <p> Rôti de Porc* Dijonnaise</p> <p>Petits Pois Lyonnaise</p> <p>Fromage Frais aux Fruits</p> <p>Fruit </p> <p><i>*Rôti de Dinde Dijonnaise</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Laitue Iceberg Vgte Terroir</p> <p>Gratin Campagnard <i>(Pdt, lentilles, curry, fromage râpé)</i></p> <p>Gouda </p> <p>Flan Chocolat</p>		<p>Betterave Vinaigrette </p> <p>Sauté de Bœuf  aux Olives</p> <p>Farfalles </p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre Vinaigrette</p> <p> Pavé de Colin Herbes de Provence</p> <p>Carottes Braisées </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au Yaourt </p>
du 14/4 au 25/4	<b>BONNES VACANCES</b>				
du 28/4 au 2/5	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Dahl de Lentilles Corail </p> <p>Riz </p> <p>Petit Moulé Nature</p> <p>Compote de Pomme </p>	<p>Salade Verte </p> <p>Calamar à la Romaine &amp; Citron</p> <p>Haricots Verts à l'Ail </p> <p>&amp; Pommes Rissolées</p> <p>Tomme Blanche</p> <p>Crème Anglaise</p>		<b>FÉRIÉ</b>	<p>Taboulé</p> <p> Rôti de Dinde au Jus</p> <p>Epinards  Béchamel</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>



Label Rouge



Origine France



Agriculture Biologique



Pêche Responsable



Local



Agriculture Raisonnée



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus contenant du porc