

Menus self maternelle / primaire / collège



rus les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 8 avril 2024			
	CRUDITÉS			
ENTRÉE	Salade de choux blanc façon japonaise			
PLAT PROTIDIQUE	Pizza aux fromages			
ACCOMPAGNEMENT	Brunoise de légumes & pates			
PRODUIT LAITIER	PRODUIT LAITIER Yaourt			
D.F.C.F.D.T	CORBEILLE DE FRUITS			
DESSERT	Crème dessert			

	mardi 9 avril 2024
	CRUDITÉS
	Feuilleté au fromage
S	steak haché VBF sauce au poivre
	Légumes sautés,germe de soja,
	Quinoa
	Fromage du jour
	CORBEILLE DE FRUITS
	Fruit de saison

mei	cred	i 10 a	vril 2	2024

jeudi 11 avril 2024
CRUDITÉS
Carottes rapées au fromage blanc
Filet de volaille teriyaki
Riz créole
Courgettes sautées
Petit suisse nature
CORBEILLE DE FRUITS
Compote

vendredi 12 avril 2024
CRUDITÉS
Jambon blanc
Cordon bleu
Haricots verts
Pommes noisettes
Camembert
CORBEILLE DE FRUITS
Perle du japon au lait de coco

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)



sur votre site Soyons

Retrouvez la recette du mois

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.