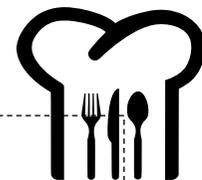




Menus Saivres 2024/2025



Lundi 31 mars

Macédoine
Carbonade de bœuf
Pomme de terre

Yaourt
Fruit



Mardi 1^{er} avril

Radis « blue meat »

Poêlée de blé  et
légumes anciens
Fromage
Tarte normande

Jeudi 3 avril

Salade niçoise

Rôti de porc 
Haricots verts
Fromage
Cocktail de fruits

Vendredi 4 avril

Coleslaw
Poulet en sauce

Pâtes 
Fromage
Fruit

Lundi 7 avril

Carottes rapées
Omelette à l'espagnole
Semoule
Fromage blanc 

Mardi 8 avril

Choux fleur façon taboulé

Poulet mariné 
Petits pois
Fromage
Cake au citron

Jeudi 10 avril

Salade mexicaine
Blanquette de veau et
légumes

Pâtes 
Fromage
Banane

Vendredi 11 avril

Saucisson sec
Parmentier de poisson
Salade verte
yaourt

Lundi 14 avril

Radis blanc
Emincé de dinde
Flageolets
Fromage 
fruit

Mardi 15 avril

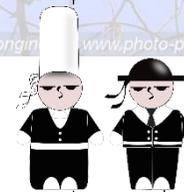
Piémontaise
Poisson
Gratin de choux-fleurs
Petit suisse

Jeudi 17 avril

Carottes
râpées/raisins/bleu
Œuf béchamel
Pomme de terre
Mousse au chocolat

Vendredi 18 avril

Crêpes à l'emmental 
Blanquette bretonne
Far breton



Lundi 5 mai

Macédoine 
Boulette sauce tomate
Pâtes
Petit suisse
fruit

Mardi 6 mai

Concombre
Curry de légumes
Semoule semi complète
Fromage
Clafouti aux cerises

Jeudi 8 mai

Vendredi 9 mai

Céleri rémoulade
Sot ly laisse de dinde
Blé
Fromage
fruit

Origine : viande française et à base de viande- Œufs Bio

végétarien

*Produits frais

**Fait maison

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus subissent de légères modifications