



MENU CHAUMONTEL



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Crème dessert pop corn maison </p> <p>S/P : Pizza au fromage</p>	<p>MENU PÂQUES</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Hoki poêlé au beurre </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Croc' lait</p> <p>Liégeois vanille </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit suisse sucré	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Fruit	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs







S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Fruit	Roulade de volaille aux olives Calamars à la romaine Petits pois carottes Galette au beurre	Saucisses de Francfort* Lentilles au jus Cheddar Mousse au citron S/P : Saucisses de volaille	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc