
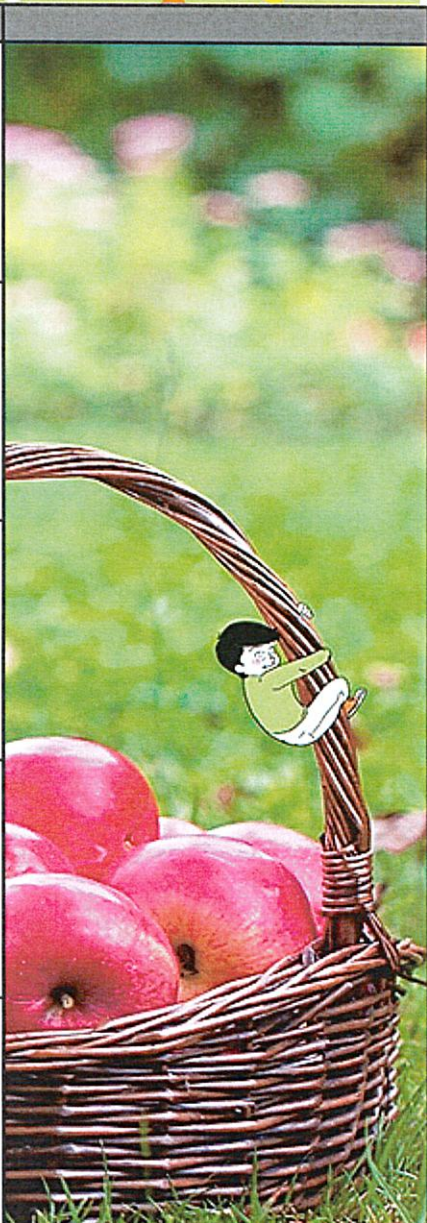

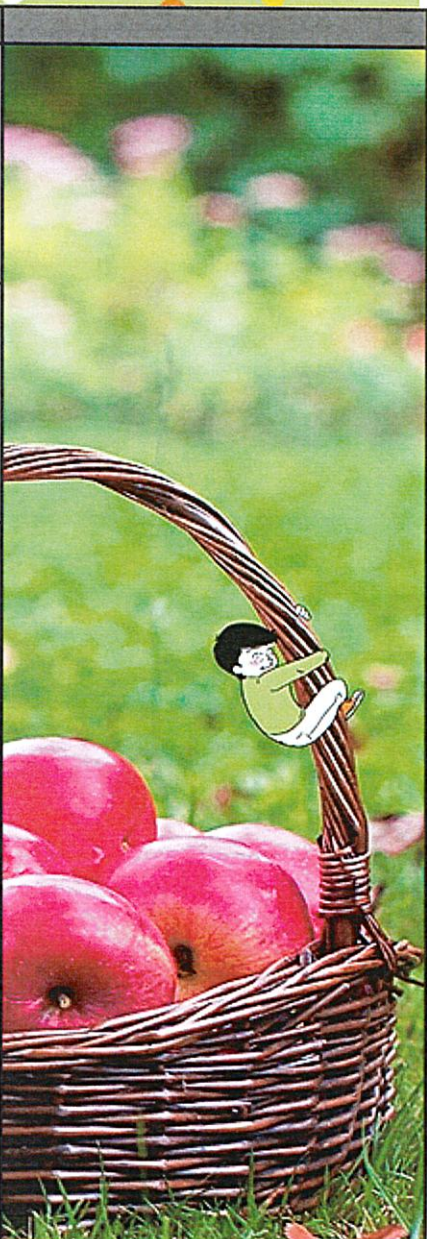












T10 / FRESSENEVILLE
Du 30/03/2026 au 03/04/2026



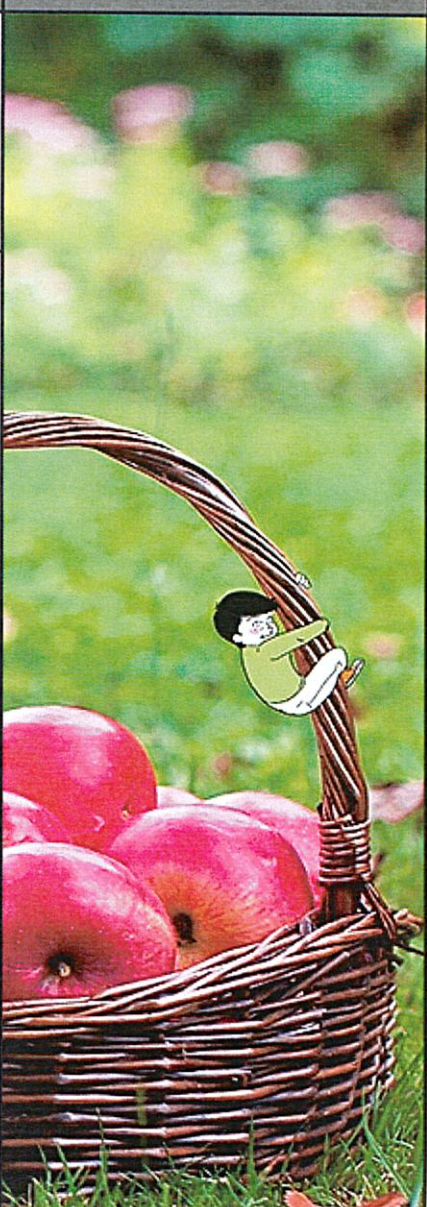









		Menu	
	Lundi	Betteraves Bio - Vinaigrette Cordon végétal Purée de pommes de terre Gouda Bio Mandarine	
	Mardi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Boulettes au bœuf - Sauce tomate /Crispy de blé Haricots verts Bio à l'ail - Pommes de terre vapeur Camembert Bio Beignet chocolat noisette	
	Mercredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Aiguillettes de poulet FR - Sauce provençale /Émincé végétal au pois et blé - Sauce provençale Semoule Bio Tomme blanche Compote poire	
	Jeudi	Tarte du chef à la raclette Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au miel et aux épices /Rôti de dinde - Sauce au miel et aux épices /Nuggets végétarien de blé Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Suisse fruité Kiwi Bio	
	Vendredi	Pâté de campagne /Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aurore /Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, pois chiches) Fusilli Bio - , emmental râpé Cantal AOP Crème dessert au chocolat	

T10 / FRESSENEVILLE
Du 06/04/2026 au 10/04/2026





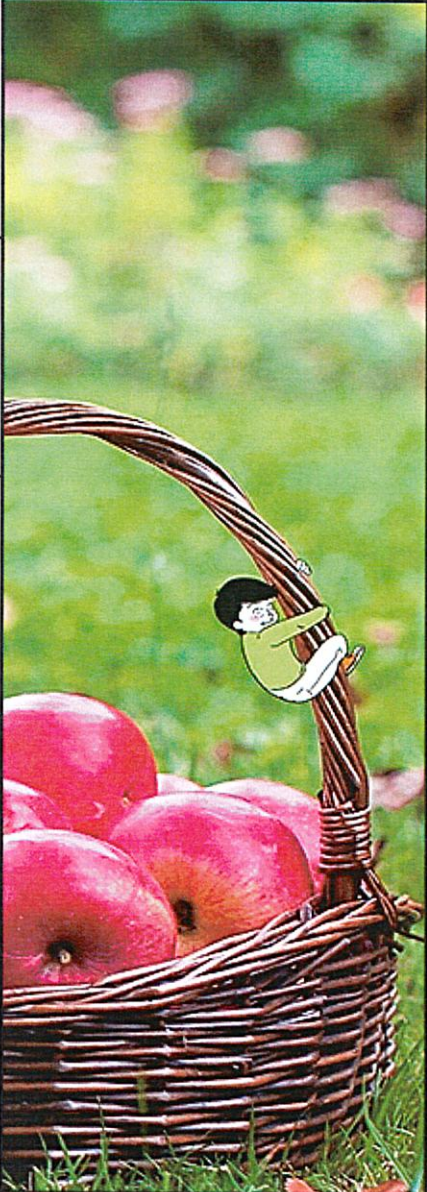








Menu

	Lundi		
	Mardi	Radis rose - , beurre Saucisse de Toulouse grillée /Saucisse de volaille /Saucisse végétale Coquillettes Bio  - , emmental râpé Vache qui rit Bio  Orange Bio 	
	Mercredi	Crêpe au fromage Batonnet pané de mozzarella - , ketchup Carottes au jus Edam Bio  Flan nappé caramel	
	Jeudi	Oeuf dur - , mayonnaise Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulette végétarienne - Façon couscous Semoule Bio  Camembert Bio  Tarte au chocolat - Chocolat	
	Vendredi	Rosette Label Rouge  /Céleri râpé - Sauce façon remoulade Filet de Poisson pané MSC  /Falafels fèves, menthe et coriandre Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Tomme noire  Yaourt arôme (régional) 	


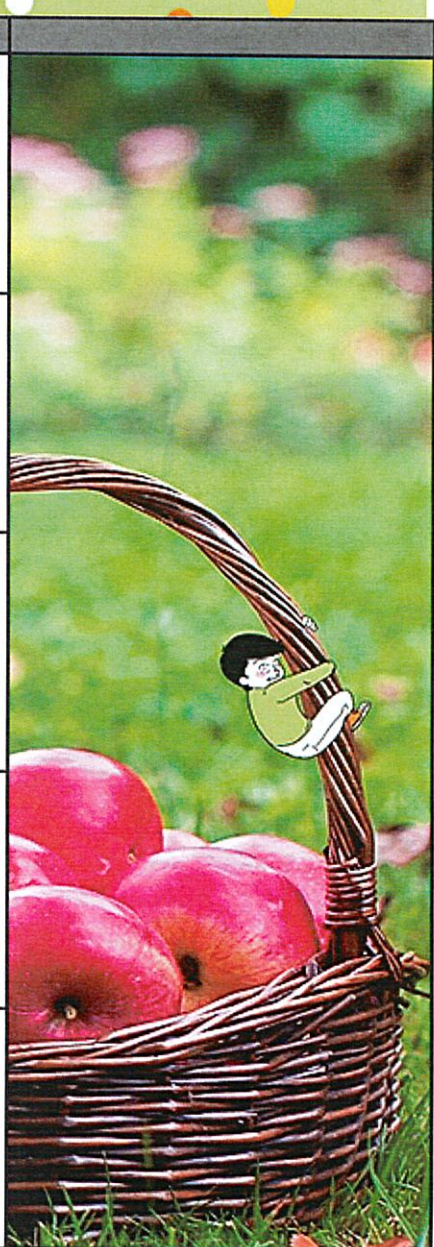
T10 / FRESSENEVILLE
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

		Menu	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade Allumettes de porc façon carbonara  /Allumettes de volaille façon carbonara (poulet) /Allumettes végétales - Façon carbonara Fusilli Bio  - , emmental râpé Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	
	Mardi	Pizza au fromage Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce crème paprika /Boulettes végétariennes - , ketchup Riz Bio Pilaf  Saint Môret Bio  Pomme (régional) 	
	Mercredi	Betteraves Bio  - Vinaigrette Aiguillettes de poulet FR  - Sauce napolitaine /Chipolata végétale - Sauce napolitaine Semoule Bio  Pont l'Evêque AOP  Flan à la vanille	
	Jeudi	Mélange de coquillettes Bio et maïs  - Vinaigrette persillée Sauté de porc  - Sauce champignons /Sauté de dinde FR  - Sauce champignons /Pané fromager Pommes de terre et chou-fleur CE2 Béchamel  Saint Paulin Banane Bio 	
	Vendredi	Salade verte - Vinaigrette Parmentier de carottes à l'égrainé de pois Bio  Yaourt sucré vrac (régional)  Compote pomme Bio 	

T10 / FRESSENEVILLE
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

		Menu	
	Lundi	Haricots verts - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale /Émincé végétal au pois et blé - Sauce provençale Pommes de terre rissolées Vache qui rit Bio  Kiwi Bio 	
	Mardi	Chou fleur CE2  - Sauce façon remoulade Cordon bleu de dinde FR  - , ketchup /Cordon végétal - , ketchup Macaronis Bio  - , emmental râpé Saint Nectaire AOP  Crème dessert à la vanille	
	Mercredi	Carottes râpées - Sauce façon remoulade Beignet de calamars à la romaine /Crispy de blé Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Camembert Bio  Compote pomme framboise	
	Jeudi	Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce moutarde Purée de pommes de terre Verre de lait Éclair au chocolat	
	Vendredi	Crêpe au fromage Curry de carottes et pois chiche Semoule Bio  Suisse fruité Orange Bio 	

T10 / FRESSENEVILLE
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

		Menu	
	Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette aux agrumes Allumettes végétales - Sauce crème Penne Bio - , emmental râpé Coulommiers Liégeois chocolat	
	Mardi	Taboulé (semoule Bio) Estival Bio - Vinaigrette Aiguillettes de poulet FR - Sauce aux herbes /Émincé végétal au pois et blé - Sauce aux herbes Petits pois - Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme	
	Mercredi	Concombre - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Nantua /Suprême pané végétal Haricots verts vapeur - Riz Bio Pilaf Buchette lait mélange Compote poire	
	Jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) /Parmentier à l'égrainé de pois Bio Edam Bio Cake du chef à la noix de coco	
	Vendredi		