

**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 28/04/2025 au 02/05/2025**

Menu

api

Lundi

Pizza au fromage  
 Saucisse de Francfort  
 /Saucisse de volaille  
 /Roulé végétal goût merguez  
 Purée de **carottes Bio** et pommes de terre <sup>Bio</sup>  
 Biscuit sablé de Retz  
 Ananas au sirop

Mardi

Tomates - Vinaigrette  
 Poisson blanc meunière MSC <sup>MSC</sup> -, ketchup  
 /Bolognaise de **soja Bio** <sup>Bio</sup>  
**Penne Bio** <sup>Bio</sup> -, emmental râpé  
**Saint Môret Bio** <sup>Bio</sup>  
**Banane Bio** <sup>Bio</sup>

Mercredi

**Betteraves Bio** <sup>Bio</sup> - Vinaigrette  
 Pané fromager  
 Chou fleur Béchamel  
 Suisse fruité  
 Tarte noix de coco

Jeudi

Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) - Vinaigrette  
 Sauté de boeuf <sup>FR</sup> - Sauce au poivre  
 /Poêlée végétarienne  
 Pommes de terre sautées  
 Pointe de brie  
**Yaourt Bio** à la fraise

Vendredi



**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 05/05/2025 au 09/05/2025**

Menu

api

Lundi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge   
 /Betteraves - Vinaigrette  
 Boulettes de volaille - Façon couscous  
 /Boulettes de soja - Façon couscous  
**Semoule Bio**   
 Pont l'Evêque AOP   
**Orange Bio** 

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise  
 Raviolis aux légumes - , emmental râpé  
**Gouda Bio**  
 Éclair au chocolat

Mercredi

Mini quiche Lorraine  
 /Tarte au fromage  
 Sauté de porc  - Sauce moutarde  
 /Pané de blé épinards fromage  
 /Escalope de poulet  - Sauce moutarde  
 Petits pois  
 Fromage tartare  
 Flan nappé caramel

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade  
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce crème citron  
 /Falafels fèves, menthe et coriandre - , ketchup  
**Riz Bio** Pilaf   
 Tomme blanche  
 Compote pomme poire

Vendredi

