

# Menus d'Avril

## Lundi 03 avril

Terrine aux trois légumes  
Boulettes de dinde marengo  
*Colin meunière*  
Flageolets à la provençale  
Yaourt nature  
Pomme



## Mardi 04 avril

Concombre à la ciboulette  
Hachis parmentier  
*Brandade de morue*  
Vache qui Rit  
Abricot au sirop



## Mercredi 05 avril

Carottes jaunes  
Tajine de poulet aux pruneaux  
*Crêpe au fromage*  
Poêlée Agate  
Yaourt aux fruits  
Mousse au chocolat



## Jeudi 06 avril

Terrine de poisson aux légumes  
*Terrine aux trois légumes*  
Tortilla oignon et pommes de terre  
Beignets de légumes  
Saint Nectaire  
Banane

## Vendredi 07 avril

Salade mélange douceur  
Gigas panés  
*Aiguillettes de poulet à l'estragon*  
Jeunes carottes persillées  
Petit Suisse nature  
Cookie chocolat



## Lundi 10 avril

Poireaux vinaigrette  
Blanquette de volaille à l'ancienne  
*Dos de colin*  
Pipérade  
Bleu  
Fruit de saison



## Mardi 11 avril

Salade mélangée  
Cuisse de poulet  
*Pané fromage*  
Coquillettes  
Yaourt à boire  
Flan nappé caramel Bio



## Mercredi 12 avril

Oignon tip's  
Risotto  
Brie à la coupe  
Fruit de saison

## Jeudi 13 avril

Terrine de Pâques au poulet citronné  
*Terrine de légumes*  
Paupiette de lapin à la moutarde  
*Crêpe tomate et mozzarella*  
Tagliatelles  
Fromage  
Tartelette maison au chocolat

## Vendredi 14 avril

Macédoine vinaigrette  
Dos de lieu au beurre blanc  
*Steak haché sauce échalote*  
Riz  
Petit Suisse aux fruits  
Fruit de saison



## Lundi 17 avril

Tartare de tomate basilic  
Rôti d'agneau farci aux herbes  
*Saucisse végétarienne*  
Pommes dauphines  
Cantal  
Abricot au sirop

## Mardi 18 avril

Salade mélangée  
Raviolini ricotta épinards bi  
Faisselle  
Clafoutis ananas



## Mercredi 19 avril

Oeufs vinaigrette  
Cassolette de poulet et gésiers confits  
*Filet de poisson pané*  
Haricots verts jardiniers  
Emmental  
Fruit de saison



## Jeudi 20 avril

Accras de morue  
*Salade mélangée*  
Colombo de poulet  
*Marmite de poisson*  
Riz madras  
Chèvre et miel  
Tarte coco ananas



## Vendredi 21 avril

Concombre à la ciboulette  
Dos de colin poché  
*Cuisse de poulet rôti au jus*  
Blé  
Yaourt à boire  
Brownie



## Lundi 24 avril

Salade verte du jardin  
Steak de soja à l'échalote  
Lentilles  
Yaourt nature les 2 vaches bio  
Entremet chocolat



## Mardi 25 avril

Avocat en timbale  
Rôti de boeuf aux olives  
Croq végétal  
Haricots verts jardiniers  
Faisselle  
Fruit de saison



## Mercredi 26 avril

Terrine du marché provençale  
Aiguillette de poulet marinée au citron  
*Pavé de poisson bordelaise*  
Riz  
Yaourt bifidus vanille  
Fruit de saison bio



## Jeudi 27 avril

Salade de tomates  
Jambon doré au four  
*Boulettes végétariennes au curry*  
Potatoes et légumes poêlés  
P'tit Louis  
Grillé aux pommes



## Vendredi 28 avril

Salade de pâtes à l'orientale  
Poisson à la basquaise  
*Tarte au fromage*  
Ratatouille niçoise  
Camembert portion  
Gâteau d'anniversaire



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.