

Menus d'Avril



Lundi 1er avril

Mardi 2 avril
Salade verte
Lasagne bolognaise
Lasagne de saumon
Babybel emmental
Mousse chocolat au lait

Mercredi 3 avril
Carottes jaunes
Emincé de boeuf à la tomate
Crêpe au fromage
Poêlé Agate
Yaourt aux fruits
Mousse chocolat aux pépites

Jeudi 4 avril
Terrine de poisson aux légumes
Terrine aux trois légumes
Ravioli aux fromages
Beignet de légumes
Rondelé au sel de Guérande
Banane

Vendredi 5 avril
Salade mélange douceur
Aiguillette de Colin MSC
Aiguillette de poulet à l'estragon
Jeunes carottes persillées
Petit suisse nature
Cookie au chocolat

Lundi 8 avril
Poireaux vinaigrette
Blanquette de volaille à l'ancienne
Dos de Colin
Piperade
Chèvre tine
Fruit de saison

Mardi 9 avril
Concombre sauce blanche
Cote de porc à la provençale
Steak de soja à l'échalote
Haricots beurre
P'tit Louis
Carré chocolat

Mercredi 10 avril
Oignon tip's
Risotto
Brie à la coupe
Ananas frais découpé

Jeudi 11 avril
Terrine de pâques
Terrine aux trois légumes
Paupiette de lapin à la moutarde
Crêpe tomate mozza
Tagliatelles
Leerdamer individuel
Tartelette de pâques choco masion

Vendredi 12 avril
Macédoine vinaigrette
Dos de lieu beurre blanc
Steak haché sauce échalotes
Riz
Petit Suisse aux fruits
Kiwi

Lundi 15 avril
Tartare de tomates basilic
Meat ball ball au boeuf à la crème Chup
Galette boulgour et pois chiche à l'orientale
Pommes dauphine
Brebicrème Président
Pruneaux au sirop

Mardi 16 avril
Salade mélangée
Raviolini ricotta épinards bio et sa
crème de basilic
Faisselle individuelle
Clafoutis ananas

Mercredi 17 avril
Oeufs vinaigrette
Cassolette de poulet et gésiers confis
Filet de poisson pané
Haricots verts jardiniers
Emmental individuel
Fraise (barquette)

Jeudi 18 avril
Accras de morue
Salade mélangée
Colombo de poulet
Marmite de poisson
Riz madras
Chèvre bûchette au miel
Tarte coco ananas

Vendredi 19 avril
Concombre à la ciboulette
Dos de Colin poché
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Blé
Yaourt à boire
Brownie individuel

Lundi 22 avril
Salade verte du jardin
Steak de soja à l'échalote
Lentilles
Yaourt nature les 2 Vaches BIO
Entremet chocolat

Mardi 23 avril
Avocat en timbale
Rôti de boeuf aux olives
Croq végétal fromage
Haricots verts jardinier
Faisselle individuelle
Kiwi jaune

Mercredi 24 avril
Terrine du marché Provençale
Wings de poulet
Pavé de poisson Bordelaise
Riz
Produit laitier
Banane Bio

Jeudi 25 avril
Salade de tomate
Jambon doré au four
Boulette végétarienne au curry
Potatoes et légumes poêlés
P'tit Louis
Grillé aux pommes

Vendredi 26 avril
Salade de pâtes à l'orientale
Poisson à la basquaise
Tarte au fromage
Ratatouille Niçoise
Camembert en portion
Gâteau d'anniversaire Forêt noire
maison



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.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable