

Menus d'Avril

<p>Lundi 31 mars Betteraves vinaigrette Boulettes de boeuf marengo <i>Omelette ciboulette</i> Semoule Bleu individuel Liégeois café</p>	<p>Mardi 1 avril Salade verte Lasagnes bolognaises <i>Lasagnes de saumon</i> Mini babybel Mousse chocolat au lait</p>	<p>Mercredi 2 avril Chou blanc savoyard <i>Chou blanc vinaigrette</i> Emincés de boeuf à la tomate <i>Crêpe au fromage</i> Poêlée Agate Yaourt aux fruits Madeleine</p>	<p>Jeudi 3 avril Batonnet de surimi <i>Terrine aux trois légumes</i> Raviolis au fromage Produit laitier Banane</p>	<p>Vendredi 4 avril Salade mélange douceur Aiguillettes de colin MSC <i>Aiguillettes de poulet panées</i> Jeunes carottes persillées Petit suisse nature Petit chevalier choco</p>
<p>Lundi 7 avril Asperges et sa mayonnaise aux épices douces Blanquette de volaille à l'ancienne <i>Dos de colin</i> Piperade Chevretine Poire</p>	<p>Mardi 8 avril Concombre Cote de porc à la provençale <i>Steak de soja à l'échalote</i> Haricots beurres P'tit Louis Carré chocolat</p>	<p>Mercredi 9 avril Oignons tip's Risotto Brie à la coupe Ananas frais découpé</p>	<p>Jeudi 10 avril Salade de tomates Jambon doré au four <i>Boulette d'agneau au curry</i> Potatoes et légumes poêlés Boursin tartine afn Grillé aux pommes</p>	<p>Vendredi 11 avril Macédoine vinaigrette Hoki grillé au citron <i>Steak haché sauce échalotes</i> Riz Petit suisse aux fruits Kiwi</p>
<p>Lundi 14 avril Chou-fleur rémoulade Meat ball au boeuf à la crème chup <i>Galette boulgour et pois chiches à l'oriental</i> Pommes dauphines Camembert portion BIO Pruneaux au sirop</p>	<p>Mardi 15 avril Taboulé maison Pané fromage Endives gratinées Vache picon Clafoutis ananas</p>	<p>Mercredi 16 avril Oeufs vinaigrette Coquille St Jacques bretonne <i>Filet de poulet rôti au jus</i> Salade iceberg Emmental individuel Fraises (barquettes)</p>	<p>Jeudi 17 avril Accras de morue <i>Salade mélangée</i> Colombo de poulet <i>Marmite de poisson</i> Riz madras Chèvre buchette au miel Kiwi BIO</p>	<p>Vendredi 18 avril Concombre à la ciboulette Dos de colin poché <i>Cuisse de poulet rôti et son jus</i> Blé Yaourt à boire</p>
<p>Lundi 21 avril Salade verte du jardin Lasagne ricotta épinard Yaourt nature les 2 vaches BIO Mousse chocolat</p>	<p>Mardi 22 avril Avocat en timbale Rôti de boeuf aux olives <i>Croq végétal au fromage</i> Haricots verts jardiniers Faisselle individuelle Kiwi jaune</p>	<p>Mercredi 23 avril Terrine du marché provençal Wings de poulet <i>Pavé de poisson à la bordelaise</i> Riz Produit laitier Banane BIO</p>	<p>MENU DE PÂQUES Jeudi 24 Terrine de poulet printannière <i>Terrine de légumes</i> Paupiette de lapin à la moutarde <i>Crêpe tomate-mozza</i> Pâtes de Pâques Leerdammer individuel Tartelette de Pâques choco maison</p>	<p>Vendredi 25 avril Salade coleslaw Poisson à la basquaise <i>Tarte au fromage</i> Ratatouille niçoise Camembert portion Compote</p>
<p>Lundi 28 avril Chou blanc savoyard <i>Chou blanc vinaigrette</i> Saucisse de volaille <i>Omelette ciboulette</i> Coquillettes Camembert portion Salade d'Accapulco au miel</p>	<p>Mardi 29 avril Carottes râpées à l'échalote Steak haché à l'échalote <i>Friands fromage x2 (plat)</i> Beignets de brocolis Chaussé au moine Gâteau Brioché d'anniversaire</p>	<p>MENU ANGLAIS Mercredi 30 avril Pastèque Brunch anglais brouillade d'oeufs et saussises <i>Marmite de poisson</i> Red bean et pommes de terre Vache qui rit</p>	<p>Jeudi 1 mai Flan de potiron Brochette de poulet saveur d'été <i>Tarte au fromage</i> Gratin printannier Tartare aux fines herbes Tarte pomme-rhubarbe</p>	<p>Vendredi 2 mai concombre provençal Lasagnes ricotta-épinards Croc'lait BIO Pomme Pink Lady</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, œufs, lait, arachides, soja, fruits à coque, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites et produits 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.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable