Menus du mois d'avril 2019

Lundi 01	Mardi 02 – menu printanier	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Salade niçoise Emincé de bœuf à la provençale Duo de carottes Fromage - pâtisserie	Salade de pâtes printanière Gigot d'agneau Mélange de légumes coloré Cabécou – donuts à la fraise	Salade de tomates Escalope sauce suprême Cœur de blé Fromage – abricots au sirop	Potage Parmentier Omelette au gruyère Pommes noisettes Fromage - fruit bio	Pastèque Saumon sauce crème Pâtes au beurre Fromage – floup (glace)
Lundi 08	**Mardi 09 – menu végétarien**	**Mercredi 10 – menu asiatique**	**Jeudi 11**	**Vendredi 12**
Tarte au fromage Poulet rôti Jardinière de légumes Fromage - fruit	Carottes râpées miel et citron Hachis Parmentier végétarien Yaourt fraise bio Fruits secs	Nem aux légumes Porc au caramel / sauté de dinde Riz thaï bio Fromage - mangue	Salade russe Omelette au jambon sec / nature Ratatouille Fromage - fruit	Feuille de chêne vinaigrette balsamique Pavé de colin bordelaise Coquillettes bio Fromage – pêches au sirop
Lundi 15	**Mardi 16**	**Mercredi 17**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
Salade Lorette (céleri, betterave, laitue) Paupiette de lapin chasseur Pommes de terre persillées Fromage - fruit	Crème Dubarry Croustillant de fromage Haricots verts bio Fromage - pâtisserie	Salade de tomates herbes de Provence Rôti de bœuf sauce mayonnaise Pommes frites Fromage – compote pomme, banane	Salade de blé et surimi Saucisse de Toulouse / volaille Gratin de brocolis Fromage - fruit	Pâté de campagne / betteraves Brandade de morue Salade verte Fromage – crème chocolat bio
Lundi 22	**Mardi 23**	**Mercredi 24**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
	Rosette cornichon / salade composée Emincé de dinde barbecue Pommes campagnardes Fromage - fruit	Carottes et courgettes râpées à l'huile de noix Lasagnes bolognaises Fromage Cocktail de fruits au sirop	Croisillon Dubarry Omelette aux champignons Courgettes béchamel bio Fromage - fruit	Salade suisse (emmenthal, œuf, tomate) Filet de lieu sauce beurre blanc Riz aux petits légumes bio Fromage - pâtisserie

Viande – poisson - oeuf (protéines animales, lipides, vitamines, fer)	Produits laitiers (protéines, calcium, vitamines)	Féculents (glucides complexes, protéines, vitamines, fibres)	Légumes ou fruits cuits (glucides, minéraux, vitamines, fibres)	Légumes ou fruits crus (glucides, minéraux, vitamines, fibres)

Origine des viandes : française sauf agneau

= fait maison

Sous réserve de modifications