

Menus du mois d'avril 2022

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07 - menu végétarien	Vendredi 08
Salade sawai Steack haché à l'échalote Haricots plats d'Espagne Pavé ½ sel - poire	Pâté de campagne / betteraves Sauté de veau Marengo Gratin de chou fleur Bûche de chèvre – lacté chocolat	Salade composée Pilon de poulet à l'huile d'olives Carottes persillées Montcadi - dattes	Velouté de brocolis Pommes de terre persillées Bâtonnets de fromage Petit cotentin – fruit	Céleri rémoulade Dés de poisson sauce citron Jardinière de légumes Yaourt nature BIO - fruit
Lundi 11	Mardi 12 - menu végétarien	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Salade sombrero Emincé de bœuf provençal Spaghettis Fromage - fruit	Taboulé à l'orientale Boulettes de lentilles vertes BIO Carottes Vichy Fromage – gâteau basque	Salade Lolla rossa Cordon bleu Brocolis à la crème Fromage - fruit	Salade piklis (chou, poivron..) Colombo de poulet Glace coco Ananas	Tomates au basilic Poissonette Poêlée de légumes Fromage – crème dessert
Lundi 18	Mardi 19 - menu végétarien	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Chou blanc à la vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Spaghettis Fromage - fruit	Salade verte Hachis végétarien Fromage Fruit	Macédoine Poulet basquaise Riz Fromage BIO – milkshake framboise	Bouillon de légumes vermicelles Rôti de bœuf Légumes à rôtir Fromage - fruit	Œuf dur mayonnaise Croustibat de colin Purée Crécy Fromage – cocktail de fruits
Lundi 25	Mardi 26 - menu végétarien	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Asperges vinaigrette Steack haché sauce poivre Légumes poêlés Fromage – fruit BIO	Velouté de poireaux Poulet rôti au thym Tortis carbonara Fromage - fruit	Salade de tomates à l'échalote Omelette aux champignons Pommes sautées Fromage – salade de fruits	Salade de betteraves Croustillant de fromage Quinoa Fromage – compote de pommes	Concombre à la menthe Pavé de saumon bordelaise Haricots verts Fromage - fruit

Viande – poisson - oeuf
(protéines animales, lipides,
vitamines, fer)

Produits laitiers
(protéines, calcium, vitamines)

Féculents
(glucides complexes, protéines,
vitamines, fibres)
Origine des viandes : française sauf agneau

Légumes ou fruits cuits
(glucides, minéraux, vitamines,
fibres)

Légumes ou fruits crus
(glucides, minéraux, vitamines, fibres)