

Menus du mois d'avril 2023

SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06 - menu végétarien	Vendredi 07
Salade sawaï 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 vapeur Bâtonnets de fromage Petit cotentin – fruit	Céleri rémoulade Dés de poisson sauce citron Jardinière de légumes Yaourt nature BIO - fruit
Lundi 10	Mardi 11 - menu végétarien	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Salade sombrero Emincé de bœuf provençal Blé Fromage - fruit	Taboulé à l'orientale Saucisse végétale Lentilles BIO Fromage – gâteau basque	Salade Lolla rossa Cordon bleu Brocolis à la crème Fromage - fruit	Salade piklis (chou, poivron..) Colombo de poulet / riz Glace coco Ananas	Tomates au basilic Poissonette Haricots verts Fromage – crème dessert
Lundi 17	Mardi 18 - menu végétarien	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Chou blanc à la vinaigrette Boulettes d'agneau au curry Purée Crécy Fromage - fruit	Salade verte Hachis végétarien Fromage Fruit	Macédoine Poulet basquaise Coquillettes Fromage BIO – milkshake framboise	Bouillon de légumes vermicelles Rôti de bœuf Gratin de courgettes Fromage - fruit	Oeuf dur mayonnaise Croustibat de colin Fondue de poireaux Fromage – cocktail de fruits
Lundi 24	Mardi 25 - menu végétarien	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Asperges vinaigrette Steack haché sauce poivre Haricots verts Fromage – fruit BIO	Velouté de poireaux Poulet rôti au thym Tortis carbonara Fromage - fruit	Salade de tomates à l'échalote Omelette aux champignons Légumes poêlés Fromage – salade de fruits	Salade de betteraves Croustillant de fromage Quinoa Fromage – compote de pommes	Concombre à la menthe Pavé de saumon bordelaise Epinards à la crème 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)