

Menus

AVRIL

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

vendredi



6 Céleri rémoulade
Rôti de porc
Pâte
Camembert
Compote
pomme fraise bio

7 Taboulé
Cordon bleu
Haricot vert
Yaourt nature sucré
(circuit court)
P'tit carré abricot

8 Friand au fromage
Boulette de bœuf
Purée de pomme de terre
Gouda
Fruit de saison

9 Tomate au basilic
Gratin de coquille à la volaille
Saint-Nectaire AOP
Kiwi bio

10 Trio de crudités à la bulgare
Filet de lieu sauce safranée
Fondue de poireaux
Vache picon
Tarte clafoutis griotte

13 Salade printanière
Poulet basquaise (circuit court)
Riz pilaf
Liégeois vanille
Pomme (circuit court)

14 Mortadelle
Filet de dorade à l'aneth
Pomme vapeur
Tomme blanche
Abricot au sirop

15 Quiche lorraine
Rôti de bœuf au poivre
Salsifis persillade
Roquefort AOP
Poire

16 Radis beurre
Saucisse de Francfort
Etuve de chou
Fromage blanc bio
Banane bio

17 Salade fromagère
Brandade de colin «maison»
Brie
Gâteau basque

MENU VEGETARIEN

20 Betterave
Lasagne bolognaise
(circuit court)
Comté AOP
Compote pomme,
abricot, banane bio

21 Carotte bio
Omelette
Pomme sautée
Babybel bio
Orange bio

22 Champignon frais au jambon
Grillardin de veau
Haricot vert
Faisselle
Pêche au sirop

23 Salade verte emmental noix
Rôti de dinde jus aux épices
Ratatouille
Kiri chèvre
Kiwi

24 Salade de lentille bio
(circuit court)
Filet de poisson à la crème
Méli-mélo de légumes bio
Délice emmental
Éclair vanille

27 Tarte aux trois fromages
Sauté de porc provençale
Courgette
Kiri bio
Pomme bio

28 Concombre bio
Steak haché
Torsade bio (circuit court)
Yaourt nature bio
Fruits des îles au sirop

29 Chou fleur au curry
Rognon de bœuf au porto
Poêlée campagnarde
Rondelé
Fruit de saison

30 Pomme de terre au thon
Cuisse de poulet au jus
(circuit court)
Haricot beurre
Petit suisse aux fruits
Beignet chocolat noisette

