



Menus du 29 mars au 23 avril 2021



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 29 mars	Salade monégasque	Sauté de porc à l'ancienne, haricots blancs	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 30 mars	Pâté de campagne	Escalopes de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc fruité
Mercredi 31 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin sauce Duglère, pommes de terre persillées en cube, épinards à la crème (PDS)	Mimolette	Compote de pomme
Jedi 1er avril	Céleri rémoulade	Rôti de boeuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Carré framboise
Vendredi 2 avril	Salade verte à l'œuf	Raviolis de légumes	Carré de croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 avril		FERIE	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 6 avril	Concombre vinaigrette	Gnocchi au rapé, sauce Napolitaine		Sundae à la vanille
Mercredi 7 avril	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, farfalles au beurre, tomate au four	Six de Savoie	Fruit de saison
Jedi 8 avril	Sardines au citron	Sauté de veau sauce Marengo, petits pois à l'estragon	Emmental	Yaourt aromatisé
Vendredi 9 avril	Chou blanc rémoulade	Poisson pané au citron, haricots verts persillés	Camembert entier	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12 avril *BIO	Betteraves vinaigrette Bio	Blanquette de volaille à l'ancienne, riz pilaf Bio	Vache qui rit Bio	Fruit de saison Bio
Mardi 13 avril	Tomates/Mais vinaigrette	Gratin de pâtes aux légumes et Vache qui rit	Yaourt sucré	Compote pomme/banane
Mercredi 14 avril	Pamplemousse	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois au beurre	Saint Paulin	Beignet à la pomme
Jedi 15 avril	Salade de mâche à l'emmental	Sauté de mouton à l'orientale, légumes couscous et semoule		Liégeois au chocolat
Vendredi 16 avril	Saucisson à l'ail	Colin sauce Bercy, julienne de légumes, pommes de terre persillées en cube	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19 avril	Taboulé	Fricassée de volaille sauce forestière, carottes persillées	Emmental à la coupe	Fruit de saison
Mardi 20 avril	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre	Cantafrais	Crème vanille
Mercredi 21 avril	Carottes rapées	Bœuf à la provençale, pommes noisette	Carré croc lait	Pêche au sirop
Jedi 22 avril	Tomates vinaigrette	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc	Tarte normande
Vendredi 23 avril	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson sauce Diéppoise, riz créole au beurre	Edam	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien

Le plat de saison