







Menus du 28 mars au 22 avril 2022

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 mars	Salade monégasque	Sauté de porc au caramel, riz pilaf	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 29 mars	Saucisson à l'ail	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc aromatisé
Mercredi 30 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème (PDS), pommes de terre persillées	Mimolette	Compote de pomme
Jeudi 31 mars	Celeri frais rémoulade	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale	Yaourt sucré	Gateau au chocolat maison
Vendredi 1er avril	 Œuf dur vinaigrette	Pizza végétale, salade verte	Carré croc lait	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 4 avril	Carottes rapées vinaigrette	Pilons de poulet à la provençale, semoule aux petits légumes	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 5 avril	 Concombre vinaigrette	Spaghettis à la bolognaise de lentilles		Yaourt aromatisé
Mercredi 6 avril	Piémontaise	Rôti de dinde, tomate au four et riz pilaf	Six de savoie	Fruit de saison
Jeudi 7 avril	Sardines au citron	Sauté de veau marengo, petits pois à l'estragon	Emmental	Glace
Vendredi 8 avril	Chou blanc rémoulade (PDS)	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cocktail de fruits
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 11 avril	Betteraves vinaigrette	Echine de porc salée, haricots blancs	Carré fondu	Compote pomme banane
Mardi 12 avril	 Tomates vinaigrette	Riz cantonnais végétarien	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 13 avril	Chou rouge aux pommes (PDS)	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Beignet aux pommes
Jeudi 14 avril	Salade de mache à l'emmental (PDS)	Langue sauce cornichons, haricots verts persillés, purée mousseline		Liégeois au chocolat
Vendredi 15 avril	Salade strasbourgeoise	Portion de colin, julienne de légumes, pommes de terre persillées	Chanteneigne	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 18 avril		FERIE		
Mardi 19 avril	 Tomates maïs vinaigrette	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Tarte normande
Mercredi 20 avril	Carottes rapées vinaigrette	Boeuf à la provençale, pommes noisette	Carré croc lait	Pêche au sirop
Jeudi 21 avril	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis beurre		Crème dessert vanille
Vendredi 22 avril	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé pilaf	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)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien