



## Menus du 27 mars au 21 avril 2023



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27 mars	Salade monegasque	Saute de porc au caramel, riz/pilaf	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 28 mars	Saucisson à l'oail	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes (PDS)	Mimolette	Fromage blanc aux fruits
Mercredi 29 mars	Tomates vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème, pomme de terre persillées	Yaourt sucré	Compote de pomme
Jedi 30 mars	Cèleri frais rémoulade (PDS)	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale	Fondu carré	Gâteau chocolat maison
Vendredi 31 mars	Oeufs durs vinaigrette	Pizza végétale, salade verte		Fruit de saison
	<b>ENTREE</b>	<b>PLAT</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>DESSERT</b>
Lundi 3 avril	Carottes rapées vinaigrette	Jambon blanc, frites	Cantadou	Fruit de saison
Mardi 4 avril	Concombre vinaigrette	Hachis végétarien		Yaourt aromatisé
Mercredi 5 avril	Piémontaise	Roi de dinde au romarin, tomate au four, riz pilaf	Six de Savoie	Fruit de saison
Jedi 6 avril	Sardines et beurre	Bœuf à la provençale, petits pois à l'estragon	Emmental	Glace
Vendredi 7 avril	Chou blanc rémoulade (PDS)	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Cacao lingot
	<b>ENTREE</b>	<b>PLAT</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>DESSERT</b>
Lundi 10 avril		<b>FERIE</b>		
Mardi 11 avril	Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 12 avril	Chou rouge aux pommes (PDS)	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Beignet à la pomme
Jedi 13 avril	Salade de mâche à l'emental	Langue sauce cornichon, haricots verts et purée mousseline	Chanteneige	Liégeois au chocolat
Vendredi 14 avril	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bery, julienne de légumes, semoule de blé		Fruit de saison
	<b>ENTREE</b>	<b>PLAT</b>	<b>FROMAGE</b>	<b>DESSERT</b>
Lundi 17 avril	Taboulé	Fricassée de valaille sauce forestière, carottes persillées	Emmental	Fruit de saison
Mardi 18 avril	Concombre bulgare	Omelette au fromage, haricots verts et pommes de terre		Crème dessert vanille
Mercredi 19 avril	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisettes	Carré fondu	Pêche au sirop
Jedi 20 avril	Tomates mozarella vinaigrette	Lasagnes maison	Chanteneige	Brownies crème anglaise
Vendredi 21 avril	Chou-fleur vinaigrette (PDS)	Blanquette de poisson sauce diéppoise, blé printanier	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