



MENU DU 15 AU 19 AVRIL 2024

semaine 16	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
HORS D'Œuvre 	crêpe frisée saucisse sèche pomelos	pomelos salade de poulet sombbrero au surimi	pâté avocat pomelos macédoine frisée surimi	pomelos tomate mozzarella œufs mayonnaise taboulé au thon choux blanc aux pommes	pomelos carottes râpées œufs mayonnaise betterave vinaigrette salade de gésiers petits légumes tournés
	PLAT ET LEGUMES 	 poulet rôti BBC boulettes de bœuf pâtes poêlée forestière	 saucisse aux herbes sauté de veau frites gratin de choux fleur	filet de poisson lasagnes au bœuf lentilles vertes légumes Wok	 roti de porc BBC omelette sauce tomate purée poêlée de légumes à la féta
PRODUIT LAITIER 	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc yaourt Bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme entremet yaourt Bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme géliflier chocolat yaourt Bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme fromage blanc yaourt Bio	fromages variés yaourt nature sucré yaourt arôme entremet citron yaourt Bio
	DESSERT 	fruit compote de pommes mousse au praliné	fruit compote de pommes tarte aux pommes éclair au café	fruit compote de pommes crème dessert vanille	fruit compote de pommes cake au chocolat tarte aux citrons

En rouge, nous vous proposons un menu équilibré composé des cinq groupes d'aliments essentiels aux apports nutritionnels.

REPAS DU SOIR	salade d'endives	pomelos	avocat	œuf mayo
	bruschettas	palette à la diable	steak fromager	emincé de poulet
	salade verte	petits pois	blé	carottes et haricots verts bio
	st nectaire	st Paulin	camembert	st bricet
	biscuit	compote de pêches	crème dessert	fruit



Plat Végétarien



BIO



Viande Française



Appellation d'origine contrôlée



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique Protégée



Pêche Durable



Cuisiné Maison