



# MENU DU 15 AU 19 AVRIL 2024

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

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

<b>REPAS DU SOIR</b>	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