



lun 01 avr	mar 02 avr	mer 03 avr	jeu 04 avr	
férié	Carottes râpées	Salade verte, Maïs et fromage	Piémontaise (Pommes de terre HVE)	Rillettes de poisson citron ciboulette
	Escalope de volaille au jus	Lasagnes bolognaise	Poisson pané	Goujonnettes de volaille panées aux céréales sauce ketchup
	ou		ou	
	Saucisse de toulouse HVE		Langue de bœuf sauce piquante	
	Flageolets	Salade verte	Haricots verts HVE	Pommes noisettes
	Vache picon	Yaourt aux fruits	Camembert	Rondelé nature
Velouté fruits	Madeleine	Fruit	Moelleux chocolat	
Menu végétarien	mar 09 avr	mer 10 avr	Menu végétarien	ven 12 avr
Friand fromage	Lentilles vinaigrette	Haricots verts vinaigrette HVE	Taboulé	Riz niçois
Poulet basquaise	Rôti de dinde Label Rouge sauce barbecue	Poisson à la provençale	Nuggets de blé	Moussaka / Salade verte
Palette de porc à la diable	ou			ou
Carottes persillées	Paupiette de veau au jus	Pâtes	Ratatouille	
Petit suisse sucré (1 par convive)	Gouda	Chantailou	Emmental	Fromage portion Bio
Fruit	Crème dessert chocolat	Banane RUP	Petits suisses sucrés	Gâteau au yaourt
Menu végétarien	mar 16 avr	mer 17 avr	jeu 18 avr	ven 19 avr
Œuf dur mayonnaise	Médailillon de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Concombre vinaigrette
Boulettes de soja Tomate Basilic	Cordon bleu de volaille	Boulettes de veau sauce chasseur	Marmite de poisson sauce crème / Pommes vapeur	Escalope de volaille au jus
	ou		ou	ou
Purée	Rôti de porc au jus	Semoule	Quiche lorraine / Salade verte	Riz IGP
Bûche mi-chèvre	Poêlée de jeunes carottes	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Compote	Mimolette	Eclair vanille	Biscuit palmiers	Donuts
Fruit	Fruit			

VACANCES DE PÂQUES

lun 22 avr	mar 23 avr	Menu végétarien	jeu 25 avr	ven 26 avr
Salade de Pépinettes, maïs, tomate vinaigrette	Betteraves HVE vinaigrette	Salade de blé, petits pois et maïs	Salade verte, Tomate, Maïs, Fromage	Potage légumes - Pommes de terre
Aiguillettes de volaille sauce paprika	Poulet rôti Label Rouge sauce tomate	Omelette nature	Cheeseburger	Chili con carne
Petits pois	Pâtes	Haricots verts	Frites	Riz
Petit moulé	Gouda AOP	Yaourt nature sucré	Camembert	Emmental
Liégeois chocolat	Flan nappé caramel	Galette bretonne	Fruit	Cake aux pommes
lun 29 avr	mar 30 avr	mer 01 mai	jeu 02 mai	Menu végétarien
Coleslaw vinaigrette	Céleri rémoulade	férié	Taboulé	Macédoine mayonnaise
Nuggets de volaille	Cordon bleu de volaille		Gratiné de poisson à la provençale	Tajine de boulettes de soja
Ratatouille	Petits pois		Purée de carottes	Semoule
Carré président	Vache picon		Bûche de chèvre	Carré de Ligueil
Compote	Fromage blanc sucré		Eclair chocolat	Fruit

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

- MENU A THEME
- DESSERTS MAISON
- FROMAGES A LA COUPE

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HVE: Haute valeur Environnementale
 AOP: Appellation Origine Protégée
 IGP: Indication Géographique Protégée
 RUP: Région Ultra-Périphérique