




# Menus du 27 mars au 2 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


## Lundi 27 mars

Œuf mayonnaise  
Sauté de porc à l'ananas    
Champignons persillés  
Semoule  
Fromage  
Crème dessert au chocolat 



## Mardi 28 mars

Poireaux en vinaigrette  
Daube de bœuf    
Carottes Vichy  
Coquillettes  
Fromage   
Fruit 

## Mercredi 29 mars

Salade coleslaw  
Potatoes burger  
Salade verte   
Fromage  
Brownie

## Jeudi 30 mars



Pâté de campagne  
Cuisse de poulet rôti   
Trio de fleurettes  
Haricots blancs au jus  
Fromage à tartiner   
Salade de fruits frais

# Bon Appétit



## Vendredi 31 mars

Terrine de légumes  
Dos de colin vapeur   
Ratatouille  
Riz créole  
Fromage  
Fromage frais sur lit de fruits

## Samedi 1<sup>er</sup> avril

Tourte au Riesling  
Tripes à la tomate   
Pommes vapeur  
Fromage   
Fruit


## Dimanche 2 avril

Pâté en croute  
Sauté de volaille    
Blettes au jus  
Rösti  
Fromage  
Île gourmande

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local 

Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique



## Menus du 3 au 9 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

### Lundi 3 avril

Roulade de volaille aux olives  
Wings de poulet   
Haricots beurre  
Purée de Pdt  
Petit suisse   
Fruit




### Mardi 4 avril

Salade endives & croutons  
Sauté de dinde au vin blanc   
Riz à la tomate  
Fromage   
Flan nappé caramel 

### Mercredi 5 avril




Clafoutis jambon olives  
Rosbeef à l'échalote   
Choux de Bruxelles   
Penne   
Fromage  
Fruit

### Jeudi 6 avril

Pamplemousse  
Saucisse   
& lentilles   
Navets  en persillade  
Fromage  
Semoule au lait

# Bon Appétit

### Vendredi 7 avril

Salade de Crudités  
Dos de colin vapeur   
Sur lit d'épinards à la crème  
Boulgour  
Fromage   
Mousse au chocolat 

### Samedi 8 avril

Aspic jambon - œuf  
Poulet rôti   
Gnocchis & courgettes au pesto   
Fromage battu  
Fruit

### Dimanche 9 avril

Terrine aux St Jacques  
Navarin d'agneau  
Brunoise de légumes  
Pommes grenailles  
Fromage  
Moelleux de Pâques au chocolat

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

#### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local



Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique



## Menus du 10 au 16 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


### Lundi de Pâques

Ballotine de dinde forestière  
Pot au feu    
Petits légumes  
Fromage  
Fruit




### Mardi 11 avril

Surimi mayonnaise  
Rôti de dinde    
Carottes en persillade   
Blé  
Fromage à tartiner  
Fruit

### Mercredi 12 avril

Céleri & pomme verte  
Escalope viennoise  
Salsifis au jus  
Pommes forestine  
Fromage  
Flan chocolat au lait 

### Jeudi 13 avril


Pizza reine  
Colombo de porc    
Chou-fleur vapeur  
Riz créole  
Petit suisse  
Fruit 

# Bon Appétit

### Vendredi 14 avril

Salade verte   
Filet de Colin   
Choucroute du pêcheur  
Pommes vapeur  
Fromage   
Tarte aux poires

### Samedi 15 avril

Terrine de légumes  
Lapin à la moutarde   
Haricots beurre  
Flageolets  
Fromage  
Fruit

### Dimanche 16 avril

Salade de museau  
Paupiette de la mer sur lit de poireaux  
Pommes poissonnières  
Fromage  
Mousse au citron

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

#### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local



Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable





Produits issus de l'agriculture biologique



## Menus du 17 au 23 avril 2023

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

### Lundi 17 avril

Pamplemousse  
Rôti de porc à la tomate   
Petits pois & carottes  
Fromage  
Crème dessert vanille 




### Mardi 18 avril

Carottes râpées  
Cordon bleu   
Haricots verts persillés   
Frites  
Petit suisse  
Cookie

### Mercredi 19 avril


Clafoutis chèvre & olives  
Tomate farcie   
Riz   
Fromage   
Fruit

### Jeudi 20 avril

Cervelas  
Sauté de dinde au vin blanc   
Brocolis vapeur   
Coquillettes  
Fromage   
Salade de fruits frais

# Bon Appétit


### Vendredi 21 avril

Terrine aux trois poissons  
Quenelles aux fruits de mer  
Champignons de Paris  
Fromage   
Pomme au four

### Samedi 22 avril

Rillettes  
Paëlla Valenciana  
Poulet   
Fromage   
Fruit

### Dimanche 23 avril

Crêpe jambon - fromage  
Filet mignon de porc   
Epinards à la crème  
Pommes rösti  
Yaourt nature  
Pêche Melba

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine 04 71 76 99 00 - [www.etapeauvergne.fr](http://www.etapeauvergne.fr)

#### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.

Produit local



Viandes d'origine française



Poissons issus de la pêche responsable



Produits issus de l'agriculture biologique

