

# Menus Semaine 15

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 07 avril

Radis & beurre

Carbonnade de bœuf

Pennes

Fromage 

Mousse au chocolat



## Mardi 08 avril

Surimi mayonnaise

Blanquette de dinde

Perli'blé

Fromage à tartiner

Fruit de saison



## Mardi 08 avril

Surimi mayonnaise

Palet montagnard

Perli'blé

Fromage à tartiner

Fruit de saison



# Bon Appétit

## Mercredi 09 avril

Céleri rémoulade

Côte de porc sce charcutière

Poêlée rustique

Tarte normande



## Jeudi 10 avril

Salade verte

Garniture choucroute

Choucroute

Pommes vapeur

Fromage

Liégeois pomme – mangue - passion



## Vendredi 11 avril

Pizza

Colin curry - coco

Potatoes

Fromage

Fruit de saison



# Menus Semaine 16

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 14 avril

Crêpe aux champignons  
Tortellini de bœuf   
Garniture napolitaine  
Yaourt nature   
Fruit de saison

## Mardi 15 avril

Carottes râpées   
Galette texas veggie  
Petits pois & carottes  
Gâteau aux pépites de chocolat

## Mardi 15 avril

Carottes râpées   
Rôti de porc   
Petits pois & carottes  
Gâteau aux pépites de chocolat

# Bon Appétit

## Mercredi 16 avril

Clafoutis chèvre tomate basilic  
Tomate farcie   
Riz pilaf   
Fruit de saison

## Jeudi 17 avril

Pâté de foie   
Sauté de dinde cajun   
Perli'blé   
Fromage   
Salade de fruits frais

## Vendredi 18 avril

Terrine aux 3 poissons  
Quenelles de la mer  
Pommes vapeur  
Fromage   
Fruit de saison



# Menus Semaine 17

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Mardi 22 avril

Salade verte - cubes emmental

Bœuf bourguignon  

Frites

Compote pomme – fraise  

## Mercredi 23 avril

Feuilleté « hot dog » 

Escalope viennoise 

Purée Pdt & patate douce

Fromage à tartiner

Fruit de saison 

# Bon Appétit

## Jeudi 24 avril

Salade coleslaw

Boulettes de volaille 

Semoule 

Flan nappé caramel

## Vendredi 25 avril

Rosette & beurre 

Colin poché au citron 

Riz créole

Yaourt nature 

Fruit de saison



# Menus Semaine 18

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 28 avril

Radis & beurre

Rôti de dinde tandoori



Pennes 

Liégeois au chocolat

## Mardi 29 avril

Salade de lentilles aux légumes

Mijoté de bœuf à la provençale



Carottes à la crème

Fromage 

Fruit de saison

# Bon Appétit

## Mercredi 30 avril

Quiche lorraine



Moussaka



Riz créole 

Fraises au sucre

## Vendredi 02 mai

Terrine de légumes

Parmentier de poisson



Salade verte 

Tarte pêche - abricot

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### 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.

# Menus Semaine 19

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 05 mai

Céleri rémoulade

Sauté de veau aux olives  

Flageolets

Fromage 

Mousse au citron

## Mardi 06 mai

Surimi mayonnaise 

Œuf béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

## Mardi 06 mai

Surimi mayonnaise 

Œuf béchamel

Chou-fleur vapeur

Crème dessert chocolat 

# Bon Appétit

## Mercredi 07 mai

Pizza jambon champignons 

Escalope de dinde  

Pommes noisette

Fromage  

Fruit de saison 

## Vendredi 09 mai

Salade de tomates

Filet de hoki pané 

Pommes vapeur

Fromage blanc miel

Madeleine 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### 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.

# Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 12 mai

Rosette & beurre 

Rôti de porc 

Petits pois & carottes

Fromage 

Fruit de saison

## Mardi 13 mai

Macédoine de légumes

Poulet rôti à l'italienne  

Boulogour 

Fromage 

Beignet

## Mardi 13 mai

Macédoine de légumes 

Picoussel 

Boulogour 

Fromage 

Beignet

# Bon Appétit

## Mercredi 14 mai

Melon

Sauté de veau à la tomate  

Frites

Brassé nature 

Fraises au sucre

## Jeudi 15 mai

Salade coleslaw

Garniture bolognaise 

Coudes rayés

Emmental râpé

Fruit de saison 

## Vendredi 16 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette

Calamar à la romaine 

Riz 

Liégeois au chocolat



# Menus Semaine 21

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 19 mai

Salade de crudités du chef  
Joues de porc confites   
Coquillettes   
Semoule au caramel

## Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage  
Cordon bleu   
Purée Pdt & chou-fleur  
Pastèque 

## Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage  
Cordon bleu veggi  
Purée Pdt & chou-fleur  
Pastèque 

# Bon Appétit

## Mercredi 21 mai

Concombre yaourt & fines herbes  
Côte de porc sce charcutière    
Poêlée paysanne  
Fromage   
Compote pomme – fraise  

## Jeudi 22 mai

Rillettes & cornichons   
Poulet rôti    
Riz pilaf   
Fromage à tartiner  
Salade de fruits frais

## Vendredi 23 mai

Melon  
Blanquette de poisson   
Pommes noisette  
Crème dessert vanille 

