

# MENUS AVRIL 2024

LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
<b>FERIE</b>	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>KEFTA A L'AGNEAU AUX EPICES</b> <b>BOULGHOUR</b> <b>YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>LASAGNE DE LEGUMES BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>FILET DE POULET</b> <b>DAHL DE LENTILLES CORAIL/ RIZ</b> <b>FROMAGE</b> <b>TARTE AUX FRUITS</b>	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
<b>SALADE COLESLAW</b> <b>ESCALOPE CORDON BLEU</b> <b>PENNE RIGATE BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>CREME GLACE</b>	<b>COUSCOUS BOULETTES/ POULET</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>TARTIFLETTE/ LARDONS/ REBLOCHON</b> <b>BROWNIE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>FEUILLETE AU DEUX SAUMONS</b> <b>POEELE DE TRUITE A L'INDIENNE</b> <b>POEELE DE LEGUMES BIO</b> <b>ENTREMET FLAN</b>	<b>PATE DE VOLAILLE</b> <b>CROUSTILLANT CHEDDAR</b> <b>RIZ / COURGETTES</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	MERCREDI 17 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b> <b>PICCATAS DE POULET PROVENCALE</b> <b>POEELE DU PRIMEUR</b> <b>FROMAGE</b> <b>COMPOTE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b> <b>OMELETTE AU FROMAGE</b> <b>POTATO POPS</b> <b>PAVE FRAMBOISE/ABRICOT</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>CROQUE MONSIEUR</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS MIXES</b>	<b>TABOULE A L'ORIENTALE</b> <b>ROTI DE BŒUF</b> <b>HARICOTS VERTS</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUITS FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>DOS DE COLIN SAUCE BASQUAISE</b> <b>RIZ FACON PAËLLA</b> <b>FROMAGE</b> <b>SALADE DE FRUITS</b>
LUNDI 22 AVRIL	MARDI 23 AVRIL	MERCREDI 24 AVRIL	JEUDI 25 AVRIL	VENDREDI 26 AVRIL
<b>CELERI REMOULADE</b> <b>JAMBON / DINDE</b> <b>COQUILLETES BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>POMMES VAPEUR</b> <b>CREME DESSERT</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>PIZZA 4 FROMAGES</b> <b>FRUIT FRAIS</b> <b>TIRAMISU</b>	<b>PÂTE DE CAMPAGNE</b> <b>CROUSTILLANT FROMAGER BIO</b> <b>POMMES NOISETTES</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>FEUILLETE LEGUMES</b> <b>TOMATO FISH</b> <b>RIZ PILAF/ LEGUMES RATATOUILLE</b> <b>FROMAGE</b> <b>GLACE</b>
LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL			
<b>SALADE VERTE</b> <b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b> <b>PUREE 4 LEGUMES ( BROCOLIS, COURGETTES)</b> <b>PETITS POIS)</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE D'ENDIVES</b> <b>SAUCE BOLOGNAISE ( BŒUF)</b> <b>LINGUINE</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>			



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1