

# Menus Semaine 14

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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

## Mardi 2 avril

Endives en salade

Sauté de dinde  

Boulgour 

Flan nappé caramel 

## Mardi 2 avril

Endives en salade

Knacks véggie

Boulgour 

Flan nappé caramel 

# Bon Appétit

## Mercredi 3 avril

Clafoutis volaille tomate basilic

Rosbeef au bleu d'Auvergne 

Pâtes 

Fruit de saison

## Jeudi 4 avril

Carottes râpées  & maïs

Saucisse  

Navets


Semoule au lait

## Vendredi 5 avril

Pamplemousse

Poisson au beurre blanc 

Riz créole

Fromage 

Mousse au chocolat

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



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 15


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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

## Lundi 08 avril

Pâté de campagne  
Crispy de poulet  
Purée de Pdt  
Fruit de saison 

## Mardi 9 avril

Surimi mayonnaise  
Haché d'agneau  
Blé  
Fromage   
Fruit de saison



## Mardi 9 avril






Surimi mayonnaise  
Palet montagnard végétarien  
Blé  
Fromage   
Fruit de saison

# Bon Appétit



## Mercredi 10 avril

Céleri rémoulade & pomme verte  
Escalope à la crème    
Pommes forestine  
Flan entremet pistache

## Jeudi 11 avril

Feuilleté poulet poireaux  
Colombo de porc    
Riz créole   
Yaourt nature  
Fruit de saison

## Vendredi 12 avril

Salade verte   
Choucroute de la mer   
Pommes vapeur  
Fromage à tartiner  
Tarte aux poires



# Menus Semaine 16

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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

## Lundi 15 avril

Pamplemousse

Rôti de porc au vin blanc



Petits pois & carottes

Crème dessert vanille



## Mardi 16 avril

Carottes râpées



Raviolis

Yaourt nature

Gâteau aux pépites de  
chocolat

**Bon Appétit**

## Mercredi 17 avril

Clafoutis chèvre - basilic

Chou farci

Riz BIO

Fruit de saison

## Jeudi 18 avril

Cervelas

Sauté de dinde tandoori



Boulgour

Fromage

Salade de fruits frais

## Vendredi 19 avril

Terrine aux 3 poissons

Poisson pané

Pommes vapeur

Fromage à tartiner

Beignet à la framboise



Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



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.