

Menus du 20 au 24 avril

Légende :



Lundi 20 avril

Chou fleur CE2
façon cocktail



Escalope de porc
(Petit pané BIO
et régional)



Sauce brune



Blé BIO pilaf



Cantal AOP



Compote pomme BIO
framboise du chef



Mardi 21 avril

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc
meunière MSC



(Boulettes végétales
BIO et régionales)



Citron

Haricots beurre persillés



Yaourt aromatisé régional



Salade de fruits

Mercredi 22 avril

Jeudi 23 avril

Carottes râpées
à l'huile d'olive



Gratin de coquillettes BIO
aux allumettes de dinde
(Gratin de coquillettes
au poisson)



Verre de lait BIO



Gâteau aux pralines roses
du chef



Vendredi 24 avril

Oeuf dur et vinaigrette



Hachis parmentier
à l'égréné végétal BIO
et régional



Fromage de chèvre frais
régional




Fruit de saison

Menus du 27 avril au 1er mai

Légende :



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  		<p>Cake tomate basilic du chef</p> 	
<p>Sauté de dinde (Dos de colin MSC) Sauce aux olives</p>  	<p>Tempeh de pois chiche BIO et régional Sauce barbecue</p>   		<p>Filet de limande MSC (Jambon blanc) Sauce à l'oseille</p>  	
<p>Duo de carottes</p> 	<p>Boullgour BIO</p>  		<p>Riz BIO créole</p>  	
<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Suisse sucré</p>		<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe sucrée</p>		<p>Fruit de saison</p>	

Menus du 4 au 8 mai

Légende :



Lundi 4 mai

Salade de blé BIO
à la ciboulette



Rôti de porc LR
(Pané fromager)

Sauce aux champignons



Chou fleur CE2 persillé



Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

Mardi 5 mai

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Omelette BIO
Sauce Milanaise



Pommes de terre cubes
rissolées

Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 6 mai



Jeudi 7 mai

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES

Dips de carottes
et concombres
au fromage blanc et curry



Poisson frais
du moment MSC
(Falafels)

Sauce raz el hanout



Torsades multicolores



Suisse sucré

Cake pomme cannelle
du chef



Vendredi 8 mai



Ce midi, on :

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES



LE JEUDI
07/05



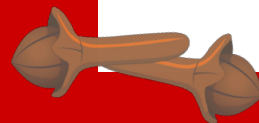
Dips de carottes et concombres
au fromage blanc et curry

Poisson frais
du moment MSC
(Falafels)
Sauce raz el hanout

Torsades multicolores

Suisse sucré

Cake pomme cannelle
du chef



Menus du 11 au 15 mai

Légende :



Lundi 11 mai

Betteraves BIO
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Dos de colin MSC)



Sauce au jus

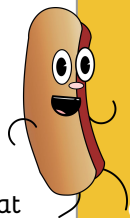


Semoule BIO



Chanteneige

Mousse au chocolat



Mardi 12 mai

HOT DOG PARTY

Salade iceberg
et vinaigrette



Hot dog
(Saucisse de Strasbourg,
pain à hot dog)
(Saucisse végétale)



Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO
fraise du chef



Mercredi 13 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Haricots verts
à l'échalote



Bolognaise de lentilles BIO



Pépinettes



Emmental BIO râpé

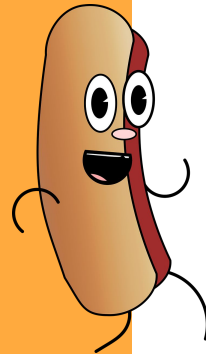


Fruit de saison



Ce midi, c'est Hot-Dog

api



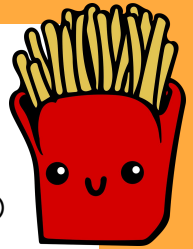
Salade iceberg
et vinaigrette

Hot dog
(Saucisse de Strasbourg, pain à hot dog)
(Saucisse végétale)

Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO fraise du chef



LE MARDI
12/05

DANS TON
RESTAURANT API



Colorie ton camion à hot-dog

