



AVRIL 2019

Menus



RESTAURATION

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade de lentilles Cube de colin pané Carottes Yaourt nature BIO Poire	Salade de pâtes Émincés de bœuf Jardinière de légumes Montboissier Pomme BIO	Taboulé Filet de hoki sauce curry Épinards à la crème Babybel Ananas	Méli-Mélo Sauté de dinde Blé aux petits légumes Tomme blanche Yaourt aux fruits	Salade verte BIO Omelette BIO Pommes rissolées Édam Compote de poire

Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Orange BIO Couscous de la mer Chèvre Flan nappé	Salade de boulgour Jambon blanc Choux fleurs gratinés Mimolette Kiwi	Crudités Pain/ thon/ mayonnaise Chips Compote/ Biscuit	Coleslaw Colombo d'agneau Riz BIO aux légumes Lait BIO Gaufre au sucre	Salade verte BIO Brandade de poisson Comté Fruit au sirop

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Haricots blancs à la libanaise Œuf dur sauce mornay Duo de légumes Tomme grise Poire BIO	Salade de blé Sauté de veau Carottes Vichy Yaourt BIO Fruit de saison	Salade jardin Poulet rôti Petits pois Emmental Glace	Salade de betteraves Grilladin de porc sœ au bleu Pommes de terre vapeur Saint Paulin Kiwi BIO	Orange BIO Paëlla de la mer Brie Compote pomme/banane

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
FÉRIÉ	Sardines Parmentier de légumes Fromage blanc BIO Orange	Céleri rémoulade Rosbeef à la forestière Céréales gourmandes BIO Samos Salade de fruits frais	Salade niçoise Pizza aux 3 fromages maison Yaourt à boire Banane BIO	Endives panachées Colin sauce curry Pâtes BIO aux légumes Saint Paulin Pêches au sirop

Lundi 29	Mardi 30
Salade verte BIO Steak haché Pommes sautées Emmental Glace	Friand au fromage Veau à la tomate Haricots beurre Yaourt BIO Fruit de saison

Origines des viandes : France et U.E

Menus validés par une diététicienne.



Les mardis et vendredis pain BIO (hors vacances).

Bon appétit

Menus modifiables en fonction des cours ou des livraisons.