

# Menus d'Avril



**Lundi 1er avril**

**Mardi 2 avril**  
Salade verte  
Lasagne bolognaise  
*Lasagne de saumon*  
Babybel emmental  
Mousse chocolat au lait

**Mercredi 3 avril**  
Carottes jaunes  
Emincé de boeuf à la tomate  
*Crêpe au fromage*  
Poêlé Agate  
Yaourt aux fruits  
Mousse chocolat aux pépites

**Jeudi 4 avril**  
Terrine de poisson aux légumes  
*Terrine aux trois légumes*  
Ravioli aux fromages  
Beignet de légumes  
Rondelé au sel de Guérande  
Banane

**Vendredi 5 avril**  
Salade mélange douceur  
Aiguillette de Colin MSC  
Aiguillette de poulet à l'estragon  
Jeunes carottes persillées  
Petit suisse nature  
Cookie au chocolat

**Lundi 8 avril**  
Poireaux vinaigrette  
Blanquette de volaille à l'ancienne  
*Dos de Colin*  
Piperade  
Chèvreatine  
Fruit de saison

**Mardi 9 avril**  
Concombre sauce blanche  
Cote de porc à la provençale  
Steak de soja à l'échalote  
Haricots beurre  
P'tit Louis  
Carré chocolat

**Mercredi 10 avril**  
Oignon tip's  
Risotto  
Brie à la coupe  
Ananas frais découpé

**Jeudi 11 avril**  
Terrine de pâques  
*Terrine aux trois légumes*  
Pauquette de lapin à la moutarde  
Crêpe tomate mozza  
Tagliatelles  
Leerdamer individuel  
Tartelette de pâques choco masion

**Vendredi 12 avril**  
Macédoine vinaigrette  
Dos de lieu beurre blanc  
*Steak haché sauce échalotes*  
Riz  
Petit Suisse aux fruits  
Kiwi

**Lundi 15 avril**  
Tartare de tomates basilic  
Meat ball au boeuf à la crème Chup  
*Galette boulgour et pois chiche à l'orientale*  
Pommes dauphine  
Brebicrème Président  
Pruneaux au sirop

**Mardi 16 avril**  
Salade mélangée  
Raviolini ricotta épinards bio et sa  
crème de basilic  
Faisselle individuelle  
Clafoutis ananas

**Mercredi 17 avril**  
Oeufs vinaigrette  
Cassolette de poulet et gésiers confis  
*Filet de poisson pané*  
Haricots verts jardiniers  
Emmental individuel  
Fraise (barquette)

**Jeudi 18 avril**  
Accras de morue  
Salade mélangée  
Colombo de poulet  
*Marmitte de poisson*  
Riz madras  
Chèvre bûchette au miel  
Tarte coco ananas

**Vendredi 19 avril**  
Concombre à la ciboulette  
Dos de Colin poché  
*Cuisse de poulet rôtie et son jus*  
Blé  
Yaourt à boire  
Brownie individuel

**Lundi 22 avril**  
Salade verte du jardin  
Steak de soja à l'échalote  
Lentilles  
Yaourt nature les 2 Vaches BIO  
Entremet chocolat

**Mardi 23 avril**  
Avocat en timbale  
Rôti de boeuf aux olives  
*Croq végétal fromage*  
Haricots verts jardinier  
Faisselle individuelle  
Kiwi jaune

**Mercredi 24 avril**  
Terrine du marché Provençale  
Wings de poulet  
*Pavé de poisson Bordelaise*  
Riz  
Produit laitier  
Banane Bio

**Jeudi 25 avril**  
Salade de tomate  
Jambon doré au four  
*Boulette végétarienne au curry*  
Potatoes et légumes poêlés  
P'tit Louis  
Grillé aux pommes

**Vendredi 26 avril**  
Salade de pâtes à l'orientale  
Poisson à la basquaise  
*Tarte au fromage*  
Ratatouille Niçoise  
Camembert en portion  
Gâteau d'anniversaire Fôret noire  
maison



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.



produit régional



volaille française



viande bovine française



viande de porc française



pêche durable