



MENU DE *Avril*



LUNDI 06



Carottes râpées

Haché végétal a la
napolitaine **BIO**

Penne

Crème dessert chocolat

Banane

MARDI 07



Taboulé

Confit de paleron de
bœuf VBF

Haricots beurre **BIO**

Comte AOP



Tarte ananas coco

JEUDI 09



Feuilleté à la viande

Emincé de poulet

Petits pois **BIO** à la
française

Yaourt brassé aux fruits

Poire **BIO**

VENDREDI 10



Avocat vinaigrette

Poisson meunière

Carottes vichy **BIO**

Cantal AOP



Mousse aux marrons





MENU DE *Avril*



LUNDI 13

Salade de pdt au thon

Chipolats IGP VPF

Haricots verts **BIO** en
persillade

Novly vanille

Pomme

MARDI 14

Cèleri rémoulade

Saute de poulet VF
Locale

Gratin dauphinois

Kiri au chèvre

Tarte crumble fruits
rouges

JEUDI 16

Salade iceberg et mais

Omelette aux
champignons

Pommes rissolées

Liégeois chocolat **BIO**

Petit marbre

VENDREDI 17

Pâté en croute

Quenelle de brochet
sauce Nantua

Cœur de blé

Cantal jeune AOP 

Petit filou chocolat





MENU DE *Avril*



LUNDI 20

Salade Marco Polo

Roti de Porc VPF

Petits pois Carottes

Emmental **BIO**

Banane

MARDI 21



Œufs Durs **BIO**

Mayonnaise

Boulettes végétales

Crozets

Yaourt Nature **BIO**

Kiwi **BIO**

JEUDI 23

Salade niçoise

Daube de bœuf VBF à la
provençale

Blettes à l'huile d'olive

Crème de Brebis

Tropézienne

VENDREDI 24

Quiche Lorraine

Beignet de colin

Brocolis **BIO**

Rondelé aux Noix

Fruits au sirop





MENU DE *Avril*



LUNDI 27



Salade de Quinoa aux
Légumes

Gratin de choux fleurs

à l'émincé végétal

Tomme grise

Salade de Fruits Exotique

MARDI 28

Rillettes de Volaille VF
Locale
Palette de Porc VPF à La
Diable

Frites

Fromage blanc **BIO**

Pomme **BIO**

JEUDI 30

Carottes rapées

Chipolatas de dinde VF
Locale

Boulgour

Brebicrème

Flan Pâtissier

VENDREDI 01

Mortadelle

Pavé de Colin à la
Bordelaise

Haricots verts en
persillade

Petit suisse **BIO**

Moelleux Chocolat

