

Au menu cette semaine !

Semaine 6 : du 1 au 5 avril 2024



LUNDI 1 AVRIL 2024

Féié



MARDI 2 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Pizza

PLAT ▶ Cordon bleu ; Brochette de poisson panée ; Pomme noisette
FROMAGE / DESSERT ▶ Yaourt AB ; Fruits de saison

MERCREDI 3 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Rillettes de saumon ☺ et toast grillé

PLAT ▶ Quiche aux légumes ; Salade

FROMAGE / DESSERT ▶ Cake chocolat ☺ ; Fruits de saison

JEUDI 4 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Concombre à la crème ☺ ; Salade de nouilles vietnamienne ☺

PLAT ▶ Parmentier de canard ☺ ; Parmentier de poisson ☺ ; Mesclun

FROMAGE / DESSERT ▶ Île flottante ☺ ; Camembert AB

VENDREDI 5 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Salade de lentilles à la libanaise AB ☺ ; Salade verte et croûtons

PLAT ▶ Penne AB à la sauce fromagère ☺ ; Champignons sautés ail et persil AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Banane rôtie AB ; Yaourt à boire

AB ▶ Issue de l'agriculture biologique | 📍 ▶ Production locale
☺ ▶ Fabrication maison | AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée/ contrôlée
IGP ▶ indication géographique protégée | 🇫🇷 ▶ Label Rouge



Au menu cette semaine !

Semaine 7 : du JJ au JJ MMMM



LUNDI 8 AVRIL 2024



ENTRÉE ▶ Surimi et sauce cocktail ☺ : Œufs AB et tapenade ☺

PLAT ▶ Axoa de veau 📍 : Sauce mexicaine aux haricots rouges AB ☺ : Riz AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Petits suisses aux fruits : Fruits de saison



MARDI 9 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Salade de champignons au fromage blanc AB :
Salade australienne AB

PLAT ▶ Tartes aux 2 fromages ☺ : salade

FROMAGE / DESSERT ▶ Poires amandes et chocolat ☺ : Fromage

MERCREDI 10 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Cake mozzarella, pesto verte et tomates séchées ☺

PLAT ▶ Boulette d'agneau sauce curry ☺ : Légumes : Semoule AB

FROMAGE / DESSERT ▶ Sponge cake Ananas rôti ☺ : Fruits de saison

JEUDI 11 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Concombre à la bulgare ☺ : Salade camarguaise

PLAT ▶ Steak haché : Pané de fromage sauce au poivre vert ☺ :
Poêlée parisienne ☺

FROMAGE / DESSERT ▶ Fromages : Fruits de saison



VENREDI 12 AVRIL 2024

ENTRÉE ▶ Feuilleté de fromage

PLAT ▶ Pâtes farcies AB Sauce Arrabiatta ☺ :

FROMAGE / DESSERT ▶ Glaces : Compote AB

-  ▶ Issue de l'agriculture biologique | 📍 ▶ Production locale
☺ ▶ Fabrication maison | AOP/AOC ▶ appellation d'origine protégée/ contrôlée
IGP ▶ indication géographique protégée | 🚩 ▶ Label Rouge

