



MENUS DU MOIS DE AVRIL ET MAI 2019

lundi 22 avril	mardi 23 avril		jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
FERIE	salade du terroir (lc,c,vpo) flanc de dinde provencale (vpo) pates(ft) liegeois chocolat (pl)		salade nicoise (ft,c,vpo) blanquette de veau (vpo) carottes vichy(lc) fromage(fr) fruit©	taboule(ft,c) poisson meuniere (vpo) epinard a la creme (lc) far aux pruneaux (ft;pl)
lundi 29 avril	mardi 30 avril		jeudi 2 mai	vendredi 3 mai
pamplemousse © rosbeef sce poivre(vpo) gratin courgettes/p de terre(lc,ft) creme dessert(pl)	betterave rouge /pommes (lc) paella poulet /chorizo(vpo) riz(ft) fromage(fr) fruit©		mini pizza (ft,v,fr)salade verte© sauceisse (vpo) lentilles/carottes(lc) glaces artisanale (pl)	salade de riz (ft,c) poisson sce arlequin (vpo) julienne de legumes(lc) fromage(fr) fruit ©
lundi 6 mai	mardi 7 mai		jeudi 9 mai	vendredi 10 mai
salade de pates au saumon(ft,c,vpo) eminces de poulet (vpo) petits pois/ carottes (lc) yaourt nature sucre (pl)	salade d'avocats (c;lc) saute de porc au curry(vpo) semoule couscous(ft) fromage(fr) fruit©		macedoine (lc) 1/2 œuf dur (vpo) tadjine d'agneau (vpo) gratin de patates douces / p de terre (ft) fromage(fr) fruit©	concombre fromage blanc(c,fr) poisson sce agrumes (vpo) carottes/courgettes/champignons/p de terre(lc,ft) brownies creme anglaise (ft;pl)
lundi 13 mai	mardi 14 mai		jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
salade cotes ouest (ft,c,vpo) saute de bœuf flamand(vpo) haricots vert (lc) yaourt pulpe (pl)	salade de chou fleur (lc,c) jambon braise sce madere(vpo) frites (ft) fromage(fr) fruit©		rillettes (vpo) cornichons poulet roti (vpo) pates aux legumes (ft,lc) fromage(fr) fruit©	salade beatrice (lc,c) poisson sce armoricaine et chorizo(vpo) pommes de terre (ft) entremet chocolat(pl)
lundi 20 mai	mardi 21 mai		jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
friand (ft;fr) salade verte© palette a la diable(vpo) jardiniere de legumes (lc) fromage blanc (pl)	salade de chou blanc© curry d'agneau (vpo) gratin courgettes /p de terre (lc,ft) fromage(fr) fruit©		salade piemontaise (ft,c vpo) saute de dinde tandoni(vpo) petits pois /haricots vert (lc) yaourt fruits mixes (pl)	carottes rapees et fromage(c,fr) poisson sce champignons(vpo) cœur de ble(ft) salade de fruits frais (lc,c)

∅ Les produits de saison sont écrits en italique et les produits « bio » sont écrits en gras ;

∅ Abréviations : pl/produit laitier ; fr/fromage ; vpo/viande poisson œuf ; lc/legumes cuits ; c/crudites ; ft/feculents ;

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

*la liste des allergenes est disponible aupres du responsable de la cuisine (mr desbois 0296471315)

toutes nos viandes sont d origines francaises