


































Menus du 20 au 24 avril

Légende :





















Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
<p>Chou fleur CE2 façon cocktail</p>  	<p>Lentilles BIO à l'échalote</p>  	<p>Salade de riz BIO au basilic</p>  	<p>Carottes râpées à l'huile d'olive</p>  	<p>Oeuf dur et vinaigrette</p> 
<p>Escalope de porc (Petit pané BIO et régional)</p>   <p>Sauce brune</p> 	<p>Poisson blanc meunière MSC</p>  <p>(Boulettes végétales BIO et régionales)</p>   <p>Citron</p>	<p>Aiguillettes de poulet (Filet de cabillaud MSC)</p>  <p>Sauce paprika</p> 	<p>Gratin de coquillettes BIO aux allumettes de dinde (Gratin de coquillettes au poisson)</p>  	<p>Hachis parmentier à l'égréné végétal BIO et régional</p>   
<p>Blé BIO pilaf</p>  	<p>Haricots beurre persillés</p> 	<p>Rosti de légumes</p>	<p>Verre de lait BIO</p> 	<p>Fromage de chèvre frais régional</p> 
<p>Cantal AOP</p>  	<p>Yaourt aromatisé régional</p> 	<p>Suisse fruité</p>	<p>Gâteau aux pralines roses du chef</p> 	<p>Fruit de saison</p>
<p>Compote pomme BIO framboise du chef</p>  	<p>Salade de fruits</p>	<p>Fruit de saison</p>		

Menus du 27 avril au 1er mai

Légende :



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  	<p>Concombre au fromage blanc et à la ciboulette</p>  	<p>Cake tomate basilic du chef</p> 	
<p>Sauté de dinde (Dos de colin MSC)</p>  <p>Sauce aux olives</p> 	<p>Tempeh de pois chiche BIO et régional</p>    <p>Sauce barbecue</p>	<p>Chipolata (Pané végétal BIO et régional)</p>   <p>Sauce au jus</p> 	<p>Filet de limande MSC (Jambon blanc)</p>  <p>Sauce à l'oseille</p>  	
<p>Duo de carottes</p> 	<p>Boulgour BIO</p>  	<p>Gratin de brocolis BIO</p>  	<p>Riz BIO créole</p>  	
<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Suisse sucré</p>	<p>Brie BIO</p> 	<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe sucrée</p>	<p>Tarte aux pommes Normande</p>	<p>Fruit de saison</p>	

Menus du 4 au 8 mai

Légende :



Lundi 4 mai

Salade de blé BIO
à la ciboulette



Rôti de porc LR
(Pané fromager)

Sauce aux champignons



Chou fleur CE2 persillé



Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

Mardi 5 mai

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Omelette BIO
Sauce Milanaise



Pommes de terre cubes
rissolées

Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 6 mai

Radis et beurre



Sauté de dinde
(Filet de saumon MSC)

Sauce colombo



Semoule BIO
Légumes couscous



Bleu d'Auvergne



Compote pommes BIO
myrtilles



Jeudi 7 mai

**VOYAGE AUTOUR
DES ÉPICES**

Dips de carottes
et concombres
au fromage blanc et curry



Poisson frais
du moment MSC
(Falafels)

Sauce raz el hanout



Torsades multicolores



Suisse sucré

Cake pomme cannelle



Vendredi 8 mai

Ce midi, on :

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES



LE JEUDI

07/05



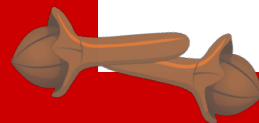
Dips de carottes et concombres
au fromage blanc et curry

Poisson frais
du moment MSC
(Falafels)
Sauce raz el hanout

Torsades multicolores

Suisse sucré

Cake pomme cannelle



Menus du 11 au 15 mai

Légende :



Lundi 11 mai

Betteraves BIO
et vinaigrette



Sauté de dinde
(Dos de colin MSC)



Sauce au jus



Semoule BIO



Chanteneige

Mousse au chocolat

Mardi 12 mai

HOT DOG PARTY

Salade iceberg
et vinaigrette



Hot dog
(Saucisse de Strasbourg,
pain à hot dog)
(Saucisse végétale)



Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO
Praise



Mercredi 13 mai

Melon

Pavé de merlu MSC
(Omelette BIO)



Sauce à la sauge



Blé BIO et courgettes
à la tomate



Verre de lait

Cake aux pêches



Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Haricots verts
à l'échalote



Bolognaise de lentilles BIO



Pépinettes



Emmental BIO râpé

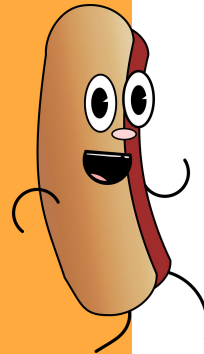


Fruit de saison



Ce midi, c'est Hot-Dog

api



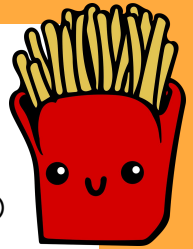
Salade iceberg
et vinaigrette

Hot dog
(Saucisse de Strasbourg, pain à hot dog)
(Saucisse végétale)

Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO fraise



LE MARDI
12/05

DANS TON
RESTAURANT API



Colorie ton camion à hot-dog

