
































Semaine 14	lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021 MENU VEGETARIEN
Entrée	FERIE	Poireau vinaigrette	Pamplemousse	Feuilleté au fromage	Carottes râpées et maïs
Plat		Sauté d'agneau au miel et aux épices	Cabillaud à la crème d'aneth 	Rôti de dinde aux poivrons 	Flan de brocolis au chèvre
Accompagnement		Riz pilaf	Pomme de terre au beurre	Petits pois	
Produit laitier		Fromage blanc à la confiture	Coulommiers	Yaourt Nature BIO 	Emmental BIO 
Dessert		Fruit de saison BIO + Chocolat 	Compote de pomme BIO indiv 	Fruit de saison	Tarte aux fraises
Semaine 15	lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021 MENU MEXICAIN 	jeudi 15 avril 2021 MENU VEGETARIEN	vendredi 16 avril 2021
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes pépinettes	Salade mexicaine	Betteraves BIO râpées à la bulgare 	Salade de pommes de terre à l'échalote
Plat	Filet de saumon au beurre blanc	Rôti de veau forestier	Fajitas de viandes hachée - tortillas 	Gnocchis Napolitaine	Sauté de dinde à la sauge 
Accompagnement	Epinards à la tomate	Carottes braisées			Haricots verts
Produit laitier	Camembert BIO 	Petit suisse nature BIO 	Cheddar	Cantal	Yaourt BIO à la vanille 
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Pastèque BIO 	Ananas au sirop indiv	Fruit
Semaine 16	lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021 MENU VEGETARIEN	vendredi 23 avril 2021
Entrée	Radis beurre	Chou-fleur ravigote	Salade de lentilles framboisine	Salade verte BIO vinaigrette 	Melon jaune
Plat	Blanc de poulet à la moutarde à l'ancienne 	Brandade de poisson 	Mijoté de bœuf aux 4 épices 	Couscous végétarien	Lasagnes de bœuf 
Accompagnement	Salsifis meunière		Jardinière de légumes		
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Comté	Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits	Gouda BIO 
Dessert	Gâteau au chocolat	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison	Compote de pomme
Semaine 17	lundi 26 avril 2021 MENU VEGETARIEN	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
Entrée	Tomates au basilic vinaigrette	Salade niçoise	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Salade d'endives
Plat	Omelette lyonnaise (oignons) 	Steak haché à l'échalote 	Sauté d'agneau à la coriandre	Cuisse de poulet rôtie 	Moules marinières
Accompagnement	Haricots beurre	Chou-fleur béchamel	Riz BIO 	Duo de carottes et navet	Frites
Produit laitier	Bleu BIO 	Faisselle	Mimolette	Tomme grise	Fromage blanc BIO 
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison BIO 	Mirabelles au sirop	Fruit de saison BIO 	Compote de pêche

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques