

AVRIL 2022
MENUS SELFS



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Vendredi 01/04	Radis & beurre	Saumon à la crème	Purée de brocolis	Rondelé	Banane
Lundi 04/04	Radis & beurre	Chicken wings	Frites ou patatoes	Crème chocolat	
Mardi 05/04	Salade d'endives et betteraves	Jambon de Paris	Haricots verts & haricots beurre	Reblochon AOP	Brownies
Mercredi 06/04	Macédoine mayonnaise	Tomates farcies Sauce tomate	Riz créole	St Paulin	Kiwi
Jeudi 07/04	Friand au fromage	Tajine végétal « légumes & falafel »	Semoule	Ortolan	Pomme
Vendredi 08/04	Concombre bulgare	Poisson meunière	Gratin de choux fleurs & pommes de terre	Yaourt fermier	
Lundi 11/04	Salade de pâtes andalouse	Bœuf stroganoff	Carottes	Yaourt nature local	
Mardi 12/04		Rôti de porc sauce moutarde	Petits pois	Comté AOP	Orange
Mercredi 13/04	Salade d'ébly au maïs	Tortilla	Salade verte	Fromage blanc	Banane
Jeudi 14/04	Nid de pâques « carottes râpées & 1/2 œuf »	Gigot d'agneau	Flageolets	St Bricet	Pâtisserie
Vendredi 15/04	Nems au poulet	Filet de poisson Sauce hollandaise	Purée d'épinards	Emmental	Fraises
Lundi 18/04	FERIE				
Mardi 19/04	Salade composée	Raviolis au bœuf	Salade verte	Gouda	Flan pâtissier
Mercredi 20/04	Salade coleslaw	Blanquette de dinde	Pennes	Fromage des Pyrénées AOP	Fraises
Jeudi 21/04	Pizza	Chili sin carné		Pont l'évêque AOP	Pomme
Vendredi 22/04	Pâté de volaille	Filet de colin pané Citron	Courgettes sautées	Cantal AOP	Poire
Lundi 25/04	Salade Maverick	Steak haché Sauce BBQ	Coquillettes Gruyère râpé	Yaourt nature local	Orange
Mardi 26/04	Salade de lentilles	Pavé fromager	Haricots verts	Rondelé	Banane
Mercredi 27/04	Melon	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Ratatouille & semoule	Crème chocolat	Madeleine
Jeudi 28/04	Galantine de volaille Cornichon	Pilons de poulet	Carottes	Ossau Iraty AOP	Kiwi
Vendredi 29/04	Céleri rémoulade	Brandade de poisson	Salade verte	St Nectaire	Purée de pommes

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine locale

» Lutte contre le gaspillage alimentaire cultivés 100% en France

Menu végétarien

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes

Pêche durable