

Menus du 20 au 24 avril

Légende :



Lundi 20 avril

Rillettes de porc
et cornichon



Chou fleur CE2
façon cocktail  

Escalope de porc
Sauce brune



Blé BIO pilaf
Ratatouille



Cantal AOP  
Fromage blanc nature
et confiture


Fruit de saison
Compote pomme BIO
framboise du chef



Mardi 21 avril

Crêpe au fromage
Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc
meunière MSC 
Citron

Purée de patate douce
Haricots beurre persillés



Carré frais
Yaourt aromatisé régional



Beignet abricot
Salade de fruits

Mercredi 22 avril

Pomelos et sucre
Salade de riz BIO au basilic



Aiguillettes de poulet
Sauce paprika



Rosti de légumes

Bûchette lait mélange
Suisse fruité

Pêche au sirop
Fruit de saison


Jeudi 23 avril

Mortadelle
Carottes râpées
à l'huile d'olive



Gratin de coquillettes BIO 
aux allumettes de dinde
Panais



Saint Paulin
Verre de lait BIO 

Fruit de saison
Gâteau aux pralines roses
du chef




Vendredi 24 avril

Salade iceberg, croûtons
Oeuf dur et vinaigrette



Hachis parmentier
à l'égréné végétal
BIO et régional
Fenouil à la tomate



Fromage de chèvre frais
régional 
Yaourt sucré

Crème dessert au chocolat
Fruit de saison

Menus du 27 avril au 1er mai

Légende :



Lundi 27 avril

Chorizo et beurre
Salade de pommes
de terre à l'échalote





Sauté de dinde
Sauce aux olives



Haricots blancs
à la tomate
Duo de carottes



Saint Nectaire AOP  
Yaourt aromatisé

Flan nappé caramel
Fruit de saison

Mardi 28 avril

Avocat et mayonnaise
Betteraves BIO
à la framboise



Tempeh de pois chiche
BIO et régional
Sauce barbecue



Boulgour BIO 
Piperade



Mimolette
Suisse sucré

Fruit de saison
Crêpe sucrée

Mercredi 29 avril

Feuilleté au chèvre
Concombre au fromage
blanc et à la ciboulette




Chipolata
Sauce au jus



Gnocchis sarde
Gratin de brocolis BIO



Brie BIO 
Lait chocolaté

Fruit de saison
Tarte aux pommes
Normande



Jeudi 30 avril

Surimi et mayonnaise
Cake tomate basilic
du chef



Filet de limande MSC
Sauce à l'oseille



Riz BIO créole 
Petits pois CE2 



Rouy
Fromage blanc
et coulis de fruits rouges

Fruit de saison
Cocktail de fruits

Vendredi 1er mai

Menus du 4 au 8 mai

Légende :



Lundi 4 mai

Pâté en croûte
et cornichons

Salade de blé BIO
à la ciboulette



Rôti de porc LR
Sauce aux champignons



Purée de patate douce
Chou fleur CE2 persillé



Fromage frais à tartiner
Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat
Ananas au sirop

Mardi 5 mai

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Salade verte, croûtons,
et vinaigrette



Omelette BIO
Sauce Milanaise



Pommes de terre cubes
rissolées

Navets à la tomate



Fromage de chèvre frais
Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison
Beignet framboise

Mercredi 6 mai

Crêpe au jambon
Radis et beurre



Sauté de dinde
Sauce colombo



Semoule BIO
Légumes couscous



Bleu d'Auvergne
Fromage blanc sucré



Fruit de saison
Compote pommes BIO
myrtilles



Jeudi 7 mai

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES

Tarte au fromage
Dips de carottes
et concombres
au fromage blanc et curry



Poisson frais
du moment MSC
Sauce raz el hanout



Torsades multicolores
Haricots plats à l'huile
d'olive



Tomme blanche
Suisse sucré



Fruit de saison
Cake pomme cannelle



Vendredi 8 mai

Ce midi, on :

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES



LE JEUDI

07/05



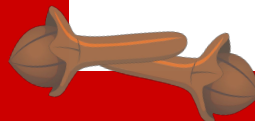
Tarte au fromage
Dips de carottes
et concombres
au fromage blanc et curry

Poisson frais
du moment MSC
Sauce raz el hanout

Torsades multicolores
Haricots plats à l'huile d'olive

Tomme blanche
Suisse sucré

Fruit de saison
Cake pomme cannelle






Menus du 11 au 15 mai



Légende :



Lundi 11 mai

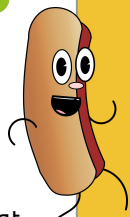
Rosette et beurre
Betteraves BIO
et vinaigrette  

Sauté de dinde
Sauce au jus


Semoule BIO 
Duo de carottes


Chanteneige
Suisse sucré

Mousse au chocolat
Compote pomme



Mardi 12 mai

HOT DOG PARTY

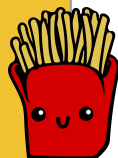
Pâté de campagne
et cornichons
Salade iceberg
et vinaigrette

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

Potatoes



Camembert
Fromage blanc sucré



Fruit de saison
Compote pommes BIO
fraise du chef





Mercredi 13 mai

Accra de morue et citron
Melon

Pavé de merlu MSC
Sauce à la sauge
 


Blé BIO et courgettes
à la tomate
 

Gouda BIO 
Verre de lait


Fruit de saison
Cake aux pêches



Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Beignets de brocolis
Haricots verts
à l'échalote


Bolognaise de lentilles BIO
 

Pépinettes
Gratin de panais


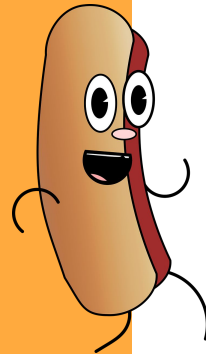
Emmental BIO râpé 
Suisse fruité

Crème dessert vanille
Fruit de saison



Ce midi, c'est Hot-Dog

api



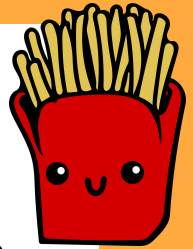
Pâté de campagne
et cornichon
Salade iceberg
et vinaigrette

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

Potatoes

Camembert
Fromage blanc sucré

Fruit de saison
Compote pommes BIO fraise



LE MARDI
12/05

DANS TON
RESTAURANT API



Colorie ton camion à hot-dog

