

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

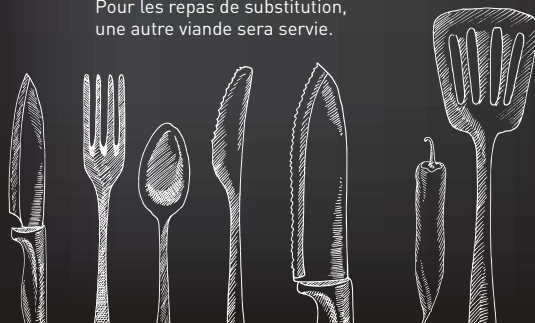
petite enfance

AVRIL

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 1

Tomate vinaigrette
Paupiette de veau
Pommes wedges
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 2

Concombre à la crème **(BIO)**
Rôti de bœuf
Gratin de courgettes
Vache Qui Rit
Éclair au chocolat

MERCREDI 3

Sauté d'agneau aux fruits secs
Haricots verts **(BIO)**
Saint-Nectaire
Riz au lait

JEUDI 4

Laitue vinaigrette
Petit salé
S/P : rôti de dinde
Lentilles **(BIO)**
Fromage blanc nature
Cocktail de fruits

VENDREDI 5

Betterave rouge vinaigrette
Quenelle de poisson
sauce aux agrumes
Riz pilaf
Camembert
Fruit **(BIO)**

LUNDI 8

Tomate **(BIO)** et féta
vinaigrette au basilic
Cordon bleu
Chou-fleur béchamel
Compote de pomme

MARDI 9

Macédoine de légumes
Filet de hoky
Purée de carottes
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 10

Poireau vinaigrette
Poulet rôti
Gratin de pâtes **(BIO)**
Petit filou
Fruit de saison

JEUDI 11

Salade Batavia
Sauté d'agneau
Flageolets
Bûche chèvre **(BIO)**
Brownies et sa
crème anglaise

VENDREDI 12

Concombre vinaigrette
Poisson pané et citron
Epinards à la crème
Saint-Bricet
Flan caramel **(BIO)**

LUNDI 15

Radis / beurre
Escalope de volaille
à la Basquaise
Semoule
Saint-Paulin
Yaourt lait entier vanille **(BIO)**

MARDI 16

Tomate
Steak haché de veau
Petits pois **(BIO)**
Gruyère
Salade de fruits frais

MERCREDI 17

Salade laitue
Rôti de bœuf / ketchup
Gratin Dauphinois
Yaourt nature
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 18

Carottes râpées **(BIO)**
Sauté de porc
S/P : sauté de volaille
Haricots verts
Tomme noire
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 19

Sardine et citron
Gratin provençal
(poisson, courgettes, riz)
Carré de l'Est **(BIO)**
Fruit

LUNDI 22

Férial

MARDI 23

REPAS FROID
Taboulé
Jambon de dinde
Tomate
Yaourt aromatisé
Fruit frais **(BIO)**

MERCREDI 24

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf
Carottes persillées **(BIO)**
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 25

Salade de lentilles
Paupiette de veau
Haricots beurre
Gouda **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 26

Tomate vinaigrette **(BIO)**
Blanquette de poisson
Tortis
Brie
Compote de poire