LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 22 au 26
avril 2019

FERIE	Pomelos		Betteraves cuites vinaigrette	Salade chou rouge/pomme/gruyère
	Tomates farcies		Quiche lorraine	Filet de lieu à la provençale*
	Riz créole		Salade verte	Ratatouille
			Cantal	Yaourt nature
	Fruit de saison*		Clafoutis maison	Dés de poire au sirop vanillé

Du 29 avril au 3
mai 2019

Salade Niçoise	Céleri rémoulade	FERIE	Terrine de légumes	Friand au fromage
Jambon grillé	Escalope de poulet basquaise		Hachis parmentier	Poisson pané
Haricots verts	Pommes de terre vapeur		Salade verte	Macaronis
Vache qui rit	Comté			
Liegeois chocolat	Fruit de saison*		Petit suisse	Fruit de saison*

Du 6 au 10 mai
2019

Salade verte emmental maïs	Taboulé oriental	FERIE	Salade coleslaw	Salade haricots vert / feta
Blanquette de veau	Rôti de dinde		Emincé de bœuf au romarin	Filet de hoki sauce citron*
Riz pilaf	Carottes persillées		Epinards à la crème	Pomme de terre vapeur
Entremet chocolat			Emmental	Yaourt aromatisé
Petit sablé	Fruit de saison*		Tarte aux poires amandes	Fruit de saison*

Du 13 au 17 mai
2019

Carottes râpées citronnées	Rillettes de sardines		Feuilleté à la viande	Concombres vinaigrette
Sauté de poulet sauce forestière	Emincé de porc au curry		Blanquette de poisson*	Escalope végétale panée
Coquillettes	Lentilles		Poêlée de courgettes	Semoule de blé + Brocolis
	Tomme noire			Edam
Compote pomme banane	Fruit de saison*		Glace	Fruits au sirop

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------

Viandes françaises

Produit issu de l'agriculture Biologique

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)