




Menus du mois d'avril 2023

	semaine du 3 AU 7	semaine du 10 AU 21	semaine du 24 au 28	semaine du 27 au 31
 Lundi	Taboulé de choux fleur cru  Sauté de porc à la moutarde Coquillettes Yaourt nature sucré	 Mardi  Centre de loisirs  Mercredi  Jeudi  Vendredi	carottes râpées  Dahl de lentilles corail aux navets  Emmental Fromage blanc & coulis fruit rouge	Feuilleté au fromage S Riz thaï aux légumes de printemps  Tome noire Fruit
 Mardi	Betteraves rouges Œufs durs à la florentine  Brownies au chocolat 		Salade de pâtes tricolores  Rôti de porc Haricots verts C Tartare Fruits de saison	Salade de pâtes tricolores  Rôti de veau F Choux braisés  Fromage blanc
 Centre de loisirs	Radis noirs et beurre Steak haché S Riz pilaf  Chanteneige Yaourt bio		Concombres Veau marengo Semoule  Gouda Fruits de saison	Carottes râpées  Poulet F Purée de potimarron  Fol épi Fruits
 Mercredi	Céleri rémoulade  Dos de lieu à la crème S+F Semoule de légumes  Fruit de saison Boursin		Radis roses et beurre  Moules à la crème S+F Frites  Compote de pommes C	Batavia Hamburgers S Frites Petit suisse
 Jeudi	Céleri rémoulade  Dos de lieu à la crème S+F Semoule de légumes  Fruit de saison Boursin		Radis roses et beurre  Moules à la crème S+F Frites  Compote de pommes C	Batavia Hamburgers S Frites Petit suisse
 Vendredi	Vacances sous le soleil des Antilles Salade antillaise au curry  Colombo de filet de poulet  Patate douce et manioc à la vapeur Flan à la noix de coco 		Batavia & dés Emmental Saucisse de volaille Choux fleur et coquillettes persillées  Panna cotta carambar 	Saucisson sec et cornichons Pavé de saumon S Duo de carottes  Boursin Fruit de saison

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
Viande de bœuf d'origine française
 = Fait maison