



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	Bonnes vacances	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
	Betteraves rouges Ceufs 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 Mercredi	Radis noirs et beurre Steak haché S Riz pilaf Chanteneige Yaourt bio		Concombres Veau marenge Semoule Gouda Fruits de saison	Carottes râpées Poulet F Purée de potimarron Fol épi Fruits
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	<i>Vacances sous le soleil des Antilles</i> 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 Sausisse de volaille Choux fleur et coquillettes persillées Panna cotta carambar	Sausisson 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