



MENUS DU 18/04/2022 AU 22/04/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 18/04/2022	Mardi 19/04/2022	Mercredi 20/04/2022	Jeudi 21/04/2022	Vendredi 22/04/2022
Entrée		Radis beurre	Betterave cuite vinaigrette	Salade de lentilles	Tomate découpée vinaigrette ananas
Plat		Boulettes de boeuf sauce printanière Filet de lieu MSC sauce homardine	Cappelletti au saumon fumé (plat complet)	Nugget's de blé	Poulet à l'africaine Poisson façon tieboudjeun
Accompagnement		Petits pois au jus		Epinards béchamel	Riz BIO safrané
Laitage		Brillat savarin IGP à la coupe	Emmental à la coupe	Saint-môret	Yaourt aux fruits yoplait
Dessert		Danette liégeoise au chocolat	Banane	Poire	Tarte noix de coco

* = Plat avec du porc



MENUS DU 25/04/2022 AU 29/04/2022

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 25/04/2022	Mardi 26/04/2022	Mercredi 27/04/2022	Jeudi 28/04/2022	Vendredi 29/04/2022
Entrée	Saucisson sec* Nem aux légumes	Radis beurre	Salade de blé	Salade florida	Concombre à la vinaigrette de menthe
Plat	Boeuf braisé au jus Filet de lieu MSC à la provençale	Gratin de macaronis BIO printanier (plat complet) Macaronis au jambon de dinde(plat complet)	Longe de porc* braisé Roulé au fromage	Beaufilet de colin au beurre blanc	Rôti de veau à la graine de moutarde Filet de lieu MSC sauce ketchup
Accompagnement	Carottes		Haricot vert au citron	Pommes noisettes	Brocolis BIO au beurre persillé
Laitage	Edam à la coupe	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc sucré	Morbier AOP	Yaourt ETREZ vanille au lait entier
Dessert	Pomme BIO	Nappé au caramel	Fraises (sous réserve)	Compote aux fruits rouges maison base pomme BIO	Gâteau maison chocolat corsé au poivre

* = Plat avec du porc