







Semaine du 1er au 5 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Néo-Zélandais	Vendredi
Céleri rémoulade BIO Palette de porc, sauce diable* Filet de poisson meunière* Pommes vapeur Camembert Compote de pomme, abricot	Taboulé Nuggets de blé, ketchup* Petits pois, carottes Cantafrais Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Lasagnes de saumon* Salade verte Saint Nectaire Crème dessert chocolat	 Ananas, thon, sauce cocktail salade Mijoté de volaille au citron et à la menthe Tarte au fromage* Beignets de brocolis Suisse sucré Cake au chocolat et kiwi "maison" 	Saucisson à l'ail ou salade de pâtes au pesto Steak haché, sauce tomate* Curry de poisson* Semoule BIO Fromage Pêche au sirop


Semaine du 8 au 12 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé au surimi Rôti de dinde, vallée d'Auge* Crêpe au fromage* Haricots verts Saint Paulin Liégeois chocolat	Carottes râpées BIO Omelette, ketchup* Ratatouille, riz Fromage blanc sucré Madeleine	Radis, beurre Bœuf bourguignon* Croissant au saumon* Tomate provençale, boulgour Brie Compote pomme, framboise 	Chou rouge aux raisins Rôti de porc à la lyonnaise* Parmentier de poisson (plat complet)* Purée Fromage BIO Biscuit de Savoie, crème anglaise	Œuf dur mayonnaise Dos de colin meunière* Epinards à la crème Vache qui rit Fruit de saison

Semaine du 15 au 19 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Joyeuses Pâques	Vendredi
Betterave vinaigrette Rôti de dinde* Steak de lieu à la bordelaise* Flageolets Suisse sucré Fruit de saison BIO	Cervelas, cornichons ou chou-fleur sauce gribiche Pissaladière au thon "maison"* Salade verte Fondu Président Dany vanille	Salade de pois chiches, carottes, vinaigrette cumin Tajine de boulettes d'agneau aux légumes* Tajine de boulettes végétales* Semoule Edam Mousse au chocolat	 Médaille de surimi à la parisienne Aiguillettes de poulet, coulis de tomate et thym* Omelette* Pommes noisettes Camembert BIO Carré fromage blanc aux framboises "maison" 	Concombre vinaigrette Parmentier de canard (plat complet)* Marmite de poisson à la dieppoise* Pommes vapeur* Emmental Compote de pomme, banane

Semaine du 22 au 26 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pomme de terre, échalote, ciboulette Cordon bleu* Poisson pané* Haricots verts BIO Fromage blanc sucré Madeleine	Tomate, maïs Jambon de Paris* Œufs durs, sauce suprême* Gratin de chou-fleur Pyrénées Tarte amandine aux framboises "maison"	Carottes râpées, radis Saucisse de Toulouse* Boulettes végétales, sauce tomate* Lentilles BIO Gouda Mousse au chocolat	Pâté de campagne ou macédoine mayonnaise Dos de colin à la provençale* Riz Chanteneige Fruit de saison

* Repas standard * Repas sans viande

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS