

Menu du mois de avril 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3	4	5	Repas végétarien 6	7
carottes râpées joue de porc confite lentilles flan au chocolat	taboulé libanais sauté de poulet blettes fromage pomme	asperges nuggets de poisson brocolis bio fromage banane	betterave œufs durs bio haricots rouge riz au coco orange	salade aux olives poisson au curry pomme vapeur abricot au sirop
10	11	12	13	14
Férié	endives aux pommes rougail saucisses riz glace	pique nique	radis et beurre sauté d'agneau semoule mousse au chocolat	mousse de canard poisson meunière épinards bio à la crème comté poire
17	18	19	20	21
coleslaw cuisse de poulet frites yaourt sucré	salade au fromage paupiette de veau ratatouille banane	poireaux vinaigrette Pâtes à la carbonara fromage kiwi	celeri remoulade blanquette de poisson choux fleurs camembert crumble aux fruits	pique nique
Repa végétarien 24	25	26	Repas bio 27	28
tomate et feta macaroni cremeux aux champignons fromage blanc bio au coulis	concombre a la menthe tajine de boulette de bœuf aux legumes basboussa	feuilleté au fromage poisson bordelaise printanière de legumes pomme	salade aux noix sauté de porc boulgour crème dessert	macédoine vinaigrette brandade de morue salade fromage fraise

Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France, sauf pour le steak haché et la viande hachée

Veau Limousin de moins de 6 mois 1/2, né, élevé et abattu en France

Poulet fermier

Mercredi : CLSH

Les plats écrits en bleu contiennent du porc ou la préparation peut en contenir

En fonction de nos livraisons, nous nous réservons le droit de modifier le menu du jour sans préavis.