

Menu du mois de avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	2	3	Repas végétarien 4	5
Férié	taboulé oriental sauté de dinde blettes brie orange	betterave nuggets de poisson brocolis bio fromage banane	tomate et mozzarella haricots rouge riz au coco glace	salade aux raisins secs poisson au curry pomme vapeur saint-paulin compote de fruits
Repas végétarien 8	9	10	Repas Bio 11	12
carottes râpées pâtes aux légumes et gruyère crumble aux fruits	sardine cuisse de poulet petits pois et carottes vache qui rit kiwi	salade au fromage chipolatas lentilles yaourt sucré	radis et beurre sauté d'agneau semoule crème dessert	salade de pâtes poisson pané épinards bio à la crème edam poire
15	16	Repas végétarien 17	18	19
tomate et feta paupiette de veau pommes noisette glace	endives aux noix cordon bleu ratatouille carré banane	œuf dur mayonnaise quiche au fromage salade liégeois vanille	celeri remoulade poisson à la bordelaise choux fleurs camembert riz au lait	poireaux vinaigrette pâtes à la carbonara tartare pomme
22	23	24	25	26
coleslaw émincé de poulet champignons riz fromage blanc bio au coulis	concombre a la menthe boulette de bœuf haricots verts paris brest	nem au poulet poisson à la tomate printanière de légumes fromage orange	salade aux olives sauté de porc au curry pois cassé flan au chocolat	macédoine vinaigrette tartiflette salade ananas
29	30			
endives aux pommes jambon pâtes yaourt aromatisé	haricots beurre vinaigrette blanquette de veau semoule mimolette poire			

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.