

Menus du 20 au 24 avril

Légende :



Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Chou fleur CE2 façon cocktail   Escalope de porc Sauce brune  Blé BIO pilaf   Cantal AOP   Compote pomme BIO framboise du chef  	Lentilles BIO à l'échalote   Poisson blanc meunière MSC Citron  Haricots beurre persillés  Yaourt aromatisé régional  Salade de fruits		Carottes râpées à l'huile d'olive   Gratin de coquillettes BIO aux allumettes de dinde   Verre de lait BIO  Gâteau aux pralines roses du chef 	Oeuf dur et vinaigrette  Hachis parmentier à l'égréné végétal BIO et régional    Fromage de chèvre frais régional  Fruit de saison

Menus du 27 avril au 1er mai

Légende :



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
Salade de pommes de terre à l'échalote	Betteraves BIO à la framboise		Cake tomate basilic du chef	
Sauté de dinde Sauce aux olives	Tempeh de pois chiche BIO et régional Sauce barbecue		Filet de limande MSC Sauce à l'oseille	
Duo de carottes	Boulgour BIO		Riz BIO créole	
Saint Nectaire AOP	Suisse sucré		Fromage blanc et coulis de fruits rouges	
Fruit de saison	Crêpe sucrée		Fruit de saison	



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 4 au 8 mai

Légende :



Lundi 4 mai

Salade de blé BIO
à la ciboulette



Rôti de porc LR
(Pané fromager)
Sauce aux champignons



Chou fleur CE2 persillé



Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

Mardi 5 mai

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Omelette BIO
Sauce Milanaise



Pommes de terre cubes
rissolées

Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 6 mai



VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES

Dips de carottes
et concombres
au fromage blanc et curry



Poisson frais
du moment MSC
(Falafels)
Sauce raz el hanout



Torsades multicolores



Suisse sucré

Cake pomme cannelle



Vendredi 8 mai



Ce midi, on :

VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES



LE JEUDI
07/05



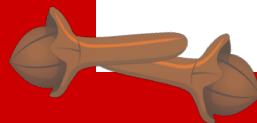
Dips de carottes et concombres
au fromage blanc et curry

Poisson frais
du moment MSC
Sauce raz el hanout

Torsades multicolores

Suisse sucré

Cake pomme cannelle



Menus du 11 au 15 mai

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 11 mai

Betteraves BIO
et vinaigrette



Sauté de dinde
Sauce au jus

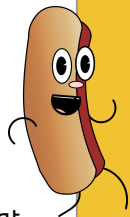


Semoule BIO



Chanteneige

Mousse au chocolat



Mardi 12 mai

HOT DOG PARTY

Salade iceberg
et vinaigrette



Hot dog
(Saucisse de Strasbourg,
pain à hot dog)



Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO
Praise



Mercredi 13 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Haricots verts
à l'échalote



Bolognaise de lentilles BIO



Pépinettes



Emmental BIO râpé



Fruit de saison

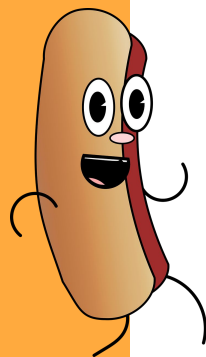


Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Ce midi, c'est Hot-Dog

api



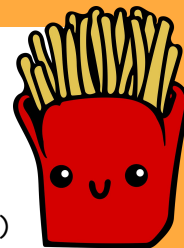
Salade iceberg
et vinaigrette

Hot dog
(Saucisse de Strasbourg, pain à hot dog)

Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO fraise



LE MARDI
12/05

DANS TON
RESTAURANT API



Colorie ton camion à hot-dog

