

Menus avril 2020

LUNDI	06 -Salade verte et dés de féta -Sauté de bœuf au basilic -Coquillette bio -Tomme -Compote de fruits bio	13 -Salade de riz concombre radis et œuf dur -Suprême de poulet champignons et crème -Brocolis -St nectaire -Fruit bio	20 -Salade de pâtes à la méditerranéenne bio -Emincé de bœuf à la dijonnaises -Haricots verts bio -Crème vanille biscuit	27 -Salade verte et dés de comté bio -Lasagne -Compote de fruits bio
Mardi	07 -Salade de pommes de terre -Crousti fromage -Epinard bio -Yaourt au fruit bio	14 -Mesclun de salade aux dés de fromage -Hamburger végété -Frite au four -Cocktail de fruits	21 -Tarte tomate mozzarella -Gratin de carottes et chou- fleur au curry -Fruit bio	28 -Œuf dur sauce cocktail -Sauté de légumes à l'aigre douce / pomme de terre -Chocolat liégeois
MERCREDI	08 - Carottes râpées -Couscous -Fromage -Ananas frais (Repas de pâque florales Omelette norvégienne)	15 -Salade de lentilles -Emincé de veau au camembert -Polenta / Carottes -Crème caramel	22 -Taboulé -Endives au jambon gratinées -Fromage bio -Poire au chocolat	29 - Betteraves persillées -Blanquette de volaille -Riz / Carottes -Fromage blanc et coulis
JEUDI	09 -Salade paysanne -Emincé de veau aux olives -Cœur de blé / Haricots verts -Fromage bio -Fruit bio	16 menus à thème l'Italie -Tomate mozzarella -Tagliatelle à la carbonara -Tiramisu	23 -Salades de brocolis -Poulet rôti au Boursin -Purée de pommes de terre -Kiri -Fruit	30-Salade de haricots rouges et tomates -Rôti de veau -Haricots beurre -Fromage -Paris Brest
VENDREDI	10 -Salade de pâtes -Filet de poisson à la provençale -Ratatouille -Fromage -Mousse chocolat	17 -Taboulé -Filet meunière -Epinard à la crème bio -Fruit bio	24 -Salade de blé -Quenelle de brochet sauce Nantua -Courgettes -Yaourt aux fruits bio	01
SAMEDI	11 -Radis -Escalope de veau -Pommes de terre rissolées -Vache qui rit -Fruit bio	18 -Tarte à l'oignon -Rosbeef froid -Spaghettis / courgettes -Compote de fruits bio	25 -Carottes râpées -Emincé de volaille à la crème -Pâtes bio -Fromage -Fruit bio	
DIMANCHE	12 -Cœur de palmier -Raviolis -Salade verte -Petit suisse au fruit bio	19 -Salade de crudités -Côte de porc charcutière -Purée -Eclair chocolat	26 -Céleri rémoulade -Grenadin de veau vallée d'auge -Pommes vapeur / Tomate provençale -Flan pâtissier	