

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 avril 2021 AU 30 avril 2021

Menu 1 BIO

	Du 19 avril AU 23 avril	Du 26 avril AU 30 avril
Lundi	Salade de pommes de terre BIO <b>B</b>	Radis beurre
	Calamars à la romaine et citron	Filet de lieu sauce ciboulette
Mardi	Epinards branche et croûtons	Bouloghaur BIO aux petits légumes <b>B</b>
	Camembert	P'tit cottentin ail et fines herbes
Mercredi	Crème au chocolat	cocktail de fruits
	Tarte aux légumes du chef	Salade de pépinettes
Jeudi	Sauté de veau sauce forestière 	Omelette au fromage 
	Courgettes BIO basquaise et râpé <b>B</b>	Haricots verts BIO à l'ail <b>B</b>
Vendredi	Tomme des pyrénées	Petit suisse sucré
	Fruit de saison 	Fruit de saison 
Samedi	Carottes râpées à l'orange 	Cake du chef chèvre miel 
	Saucisse de Toulouse* 	Filet de poulet à la normande 
Dimanche	Haricots blancs au jus	Carottes au curry 
	Emmental BIO <b>B</b>	Fromage blanc nature BIO <b>B</b>
Lundi	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison 
	Tomates croq'sel 	Céleri BIO sauce cocktail  <b>B</b>
Mardi	Escalope de volaille aux olives 	Sauté de bœuf au jus 
	Riz pilaf	Purée de panais
Mercredi	Brie	Comté BIO <b>B</b>
	Fruit de saison BIO  <b>B</b>	Compote de pommes bananes
Jeudi	Salade verte 	Salade printanière
	Macaronis à la carbonara * **	Boulettes de boeuf sauce tomate
Vendredi	Vache qui rit BIO <b>B</b>	Printanière de légumes
	Gâteau à l'ananas du chef 	Saint Morêt
		<b>MENU PRINTANIER</b> Beignet framboises