


Menus du 7 Avril au 2 Juin 2023

PLAN ALIMENTAIRE SUR 20 JOURS	Lundi 10 Avril	Lundi 17 Avril	Lundi 8 Mai	Lundi 15 Mai	Lundi 22 Mai	Lundi 29 Mai	
		Salade verte Steak haché à la sauce moutarde (VBF) Frites Fromage blanc aux fraises	FERIE		Salade de pois chiche Cordon bleu Carottes persillées Fromage blanc aux fraises	Salade de carottes râpées au citron Raviolinis à la sauce au pesto Cousteron Charlotte aux fraises	PENTECÔTE
	Mardi 11 Avril	Mardi 18 Avril	Mardi 9 Mai	Mardi 16 Mai	Mardi 23 Mai	Mardi 30 Mai	
	Salade verte/radis Filet mignon Pommes dauphine Fromage à tartiner aux noix Moelleux au chocolat	Salade coleslaw Poulet basquaise Torsettes Brie Salade de fruits avec pamplemousses	Salade de carottes râpées Émincé de dinde Haricots blancs Crème anglaise/madeleine	Salade de concombres Rougail saucisse Riz basmati Glace vanille au coulis exotique	Salade grecque Daube de bœuf aux olives (VBF) Polenta Salade de fruits	Salade de betteraves/ail/ persil Chipolata Purée aux courgettes Fromage blanc aux fraises	
	Jeudi 13 Avril	Jeudi 20 Avril	Jeudi 11 Mai	Jeudi 18 Mai	Jeudi 25 Mai	Jeudi 1 ^{er} Juin	
	Salade de chou rouge Omelette au fromage Jardinière de légumes Tomme de brebis Banane	Salade de endives/gouda/noix Couscous légumes/Falafels Semoule Flan au caramel	Velouté aux courgettes Crêpe au fromage Coquillettes Leerdammer Pêches au sirop	ASCENSION	Salade de macédoine/tomates Croque monsieur Tomme des Pyrénées Compote/biscuit	Salade verte/toast au fromage frais et radis Quenelles sauce tomate Ebly Poires au chocolat	
	Vendredi 7 Avril	Vendredi 14 Avril	Vendredi 21 Avril	Vendredi 12 Mai	Vendredi 19 Mai	Vendredi 26 Mai	Vendredi 2 Juin
Salade verte/toast au thon Dos de colin à la provençale Gnocchis Yaourt nature	Salade betteraves/feta/noix Paella au cabillaud et chorizo Glace vanille/chocolat	Salade de riz Poisson pané Brocolis persillés Vache qui rit Compote VACANCES	Salade composée Gratin de brandade de morue Cantal Poire/Pomme	PONT DE L'ASCENSION	Salade au bleu Pavé de merlu sauce citron Gratin de carottes/pommes de terre Banane	Taboulé Saumon en papillotes Ratatouille Yaourt velouté aux fruits	

Ce menu est susceptible de contenir l'un des allergènes suivants : 1. Arachide 2. Céleri 3. Crustacés 4. Céréales (gluten) 5. Fruits à coques 6. Lait 7. Lupin 8. Oeuf 9. Poisson 10. Mollusques 11. Moutarde 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites

PS : Possibilité de changement de fruits de saison si non mûres et en fonction de la livraison de l'exploitant !