

# MENUS AVRIL 2019

## LUNDI



Pâté en croute  
Spaghetti bolognaise  
Mimolette  
Pomme

## MARDI



Batavia  
Choucroute garnie  
Carré de l'Est  
Yaourt à la fraise

## MERCREDI



Feuilleté au fromage  
Omelette  
Haricots verts  
Camembert  
Banane

## JEUDI



Fond d'artichaut  
Rôti de veau printanière  
Pommes de terre & carottes  
Yaourt nature  
Pomme

## VENDREDI



Carottes râpées  
Poisson frais  
Riz  
Gouda  
Crème dessert vanille

## SAMEDI



Salade de pommes de terre  
Langue de bœuf  
sauce piquante  
Bouquetière de légumes  
Saint Paulin  
Orange

## DIMANCHE



Céleri rémoulade  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Petit suisse nature  
Tarte aux poires bourdaloue

8

Chou rouge aux pommes  
Cuisse de poulet  
Frites  
Brie  
Poire

9

Soupe de courgettes  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles  
Fromage blanc nature  
Orange

10

Saucisson & cornichon  
Tajine d'agneau  
Semoule  
Saint Nectaire  
Kiwi

11

Avocat  
Charquican végétarien  
Emmental  
Dessert pomme/abricot

12

Salade de pâtes  
Poisson frais  
Epinards à la crème  
Tomme noire  
Ile flottante

13

Betteraves vinaigrette  
Carbonade flamande  
Pommes vapeur  
Rondelé ail & fines herbes  
Ananas

14

Friand  
Grillade de porc  
Duo de haricots verts & beurre  
Edam  
Eclair au café

15

Velouté de champignons  
Quenelle de volaille  
Riz  
Fromage blanc  
Cocktail de fruits

16

Céleri râpé vinaigrette  
Steak haché  
Chou-fleur & pommes de terre  
Bleu  
Yaourt à la fraise

17

Couscous royal  
(Merguez, boulette, pilon)  
Glace

18

Radis & beurre  
Fusili à la bolognaise de légumes  
Coulommiers  
Pomme

19

Carottes râpées  
Poisson frais  
Haricots verts  
Yaourt nature  
Flan pâtissier

20

Pâté de campagne  
Sauté de porc sauce charcutière  
Macaronis  
Bûchette mi-chèvre  
Poire

21

Poireaux mimosa  
Gigot d'agneau  
Haricots verts & flageolets  
Camembert  
Gâteau au chocolat

22

Andouille  
Omelette aux oignons  
Pommes vapeur  
Emmental  
Orange

23

Salade verte  
Pizza au fromage  
Yaourt nature  
Kiwi

24

Chou blanc râpé  
Rôti de bœuf  
Carottes à la crème  
Camembert  
Eclair au chocolat

25

Champignons vinaigrette  
Colombo de dinde  
Riz  
Saint Paulin  
Banane

26

Betteraves  
Poisson frais  
Poêlée de légumes  
Rondelé au poivre  
Gâteau basque

27

Céleri aux pommes  
Foie de génisse persillé  
Pommes sautées à l'ail  
Bleu  
Pêches au sirop

28

Terrine de poisson  
Paupiette de lapin  
Haricots verts  
Fromage blanc nature  
Tarte aux pommes pâtissière

29

Carottes râpées  
Jambon  
Purée de pommes de terre  
Carré de l'Est  
Velouté fruit

30

Pamplemousse rose  
Escalope de dinde aux champignons  
Coquillettes  
Saint Nectaire  
Kiwi

Produits issus de l'agriculture biologique

Poisson frais selon arrivage

Produits locaux Circuits courts Menu Végétarien

Toutes les viandes sont françaises

Fait maison



Joyeuses Pâques