MENUS PAD MARS AVRIL

Semaine du
15-avr au 21-avr

	DEJEUNER		DINER	
	Choix A			
LUNDI	Céleri rémoulade BIO			
	Pavé de merlu sauce rougail (Tomate, curcuma, jus de citron)		Boulettes de bœuf au jus	
	Petits pois à la lyonnaise			
	Saint Nectaire AOC		Yaourt brassé à la banane BIO	
15/04/2024	Flan nappé au caramel		Fruit de saison local	
MARDI GRILLADE	Coleslaw			
	Sauté de veau à l'oriental (Légumes couscous, oignons, ail, paprika)		Omelette	
	Chou fleur moutarde coco			
	Yaourt au sucre de canne bio		Gouda	
16/04/2024	Pêche au sirop		Fruit de saison local	
MERCREDI	Taboulé BIO			
	Steak haché de bœuf RAV au jus		Galette espagnole	
	Purée de pommes de terre			
	Yaourt à la vanille BIO		Pavé 1/2 sel	
17/04/2024	Fruit de saison BIO		Tarte au flan	
JEUDI	Roulade de volaille et cornichons			
	Rôti de dinde LR sauce dijonnaise		Feuilleté au chèvre	
	Choux de Bruxelles			
	Petit moulé ail et fines herbes		Comté AOP	
18/04/2024	Cake au miel du chef		Compote de pommes BIO	
VENDREDI	Potage minestrone (Pommes de terre, pâtes, haricots blancs, tomates, légumes)			
	Steak de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)		Jambon de Poulet	
	Coquillettes locales			
	Fromage frais aux fruits		Brie	
19/04/2024	Fruit de saison BIO		Crème dessert vanille	
SAMEDI	Pâté de campagne et cornichons			
	Paupiette de veau marengo (Tomates)		Tarte chèvre tomates basilic	
	Potiron BIO béchamel			
	Fromage frais au sel de guérande		Munster AOC	
20/04/2024	Tarte grillées aux pommes		Fruit de saison	
DIMANCHE	Sardines à l'huile			
	Langue de bœuf sauce charcutière (Cornichons, tomate, moutarde)		Pané de blé	
	Ecrasé de pommes de terre			
	Roquefort AOP		Camembert	
21/04/2024	Forêt noire		Compote pommes cassis	