MENUS PAD MARS AVRIL

Semaine du
22-avr au 28-avr

	DEJEUNER		DINER	
	Choix A			
LUNDI	Crêpe au fromage			
	Choucroute		Omelette	
	Yaourt brassé framboise ou abricot BIO		Fromage frais nature et sucre	
22/04/2024	Pâtisserie		Fruit de saison local	
MARDI GRILLADE	Concombres vinaigrette			
	Escalope de dinde LR à la dijonnaise		Calamars à la romaine et citron	
	Printanière de légumes			
	Pavé 1/2 sel		Carré	
23/04/2024	Compote pommes fraises BIO		Fruit de saison	
MERCREDI	Endives au bleu vinaigrette			
	Rôti de veau marengo		Pizza fromage	
	Lentilles			
	Mimolette		Fromage blanc et sucre	
24/04/2024	Mousse au chocolat au lait		Moelleux caramel beurre salé	
JEUDI	Chou fleur sauce cocktail			
	Limande meunière		Feuilleté au poisson blanc	
	Penne locales			
	Brie BIO		Cantal AOC	
25/04/2024	Pruneaux au sirop de verveine		Fruit de saison BIO	
VENDREDI	Potage 4 légumes paprika			
	Aile de raie aux câpres		Omelette BIO	
	Petits pois saveur jardin			
	Fromage frais aux fruits		Fourme d'ambert AOC	
26/04/2024	Tarte aux poires fraiche		Dessert lacté au chocolat	
SAMEDI	Carottes râpées sauce enrobante échalote			
	Hachis parmentier de canard		Tarte aux légumes	
	Salade verte			
	Fromage blanc et miel		Comté	
27/04/2024	Fruit de saison BIO		Semoule au lait	
DIMANCHE	Salade papillons à la catalane (olives, tomates, poivrons, oignons)			
	Coq au vin		Raviolis à la volaille	
	Légumes pot au feu			
	Yaourt brassé à la banane BIO		Yaourt nature BIO et sucre	
28/04/2024	Crêpe moelleuse sucrée		Fruit de saison	