MENUS PAD MARS AVRIL

Semaine du
29-avr au 05-mai

	DEJEUNER		DINER	
	Choix A			
LUNDI	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote			
	Colin mariné ail et fines herbes		Bouchées au soja	
	Chou fleur béchamel			
	Cantal AOC		Bleu d'auvergne AOP	
29/04/2024	Ananas au sirop		Muffin aux pépites de chocolat	
MARDI GRILLADE	Salade iceberg et maïs vinaigrette			
	Truite aux amandes		Croisillon au fromage	
	Pommes de terre cubes BIO à l'ail			
	Fromage frais aux fruits		Yaourt vanille BIO	
30/04/2024	Fruit de saison BIO		Compote pommes bananes	
MERCREDI férié	Concombres à la crème ciboulette			
	Cuisse de canette aux olives		Nuggets de poissons	
	Poêlée de légumes (Haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)			
	Pont l'évêque AOC		Faisselle et sucre	
01/05/2024	Far breton aux pruneaux		Pommes au four cannelle	
JEUDI	Poireaux vinaigrette			
	Langue de bœuf sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème)		Quiche lorraine de dinde	
	Endives braisées			
	Fromage frais nature et sucre		Camembert	
02/05/2024	Fruit de saison BIO		Crème dessert praliné	
VENDREDI	Feuilleté de poisson blanc			
	Aiguillette de colin pané		Boulette d'agneau sauce lyonnaise	
	Ratatouille et blé BIO			
	Yaourt vanille BIO		Petit moulé aux noix	
03/05/2024	Cake à l'orange du chef		Fruit de saison	
SAMEDI	Coupelle de mousse de canard			
	Quenelle de brochet sauce nantua (Oignons, tomates, maquereaux)		Œuf sur le plat	
	Printanière de légumes			
	Faisselle et miel		portion de Gouda	
04/05/2024	Semoule au lait		Fruit de saison BIO	
DIMANCHE	Salade coleslaw			
	Poulet rôti au jus		Pennes bolognaise	
	Purée de courgettes			
	Edam		Petit moulé ail et fines herbes	
05/05/2024	Tarte au flan		Mousse au café	