

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>7 avril MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Betteraves  / vinaigrette framboise</p> <p>Omelette  / emmental râpé, poêlée de légumes et pommes de terre</p> <p>Chaurce </p> <p>Fruit frais  de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : barre pâtissière, petit fromage frais sucré, fruit frais de saison</p>	<p>8 avril </p> <p>Radis + beurre</p> <p>Sauté de veau  au curry et semoule </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + beurre, crème dessert vanille, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>9 avril </p> <p>Salade verte/ vinaigrette mimosa</p> <p>Rôti de dinde  / sauce crème et penne </p> <p>Fromage frais vanille</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gaufre liégeoise, yaourt aux fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>10 avril </p> <p>Coleslaw</p> <p>Haché de veau/ sauce au poivre et purée de courgettes/ pommes de terre</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + pâte à tartiner, lait nature, compote de pomme </p>	<p>11 avril </p> <p>Roulade de volaille + cornichon</p> <p>Filet de merlu  / sauce coco citron vert et riz pilaf </p> <p>Gouda </p> <p>Spécialité pomme/ passion</p> <p>---</p> <p>· Goûter : viennoise nature, laitage, fruit frais de saison</p>
<p>14 avril </p> <p>Salade de pommes de terre  / ciboulette</p> <p>Rôti de porc  / sauce échalote et haricots verts  persillées</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau moelleux perle sucre, yaourt à boire à l'abricot, jus de raisin</p>	<p>15 avril </p> <p>Carottes râpées </p> <p>Escalope de poulet  à la crème et spaghettis</p> <p>Camembert</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau Gaillardise fraise, lait chocolaté, fruit frais de saison</p>	<p>16 avril </p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Sauté de bœuf  aux olives et purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux au chocolat, yaourt à boire à la fraise, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>17 avril </p> <p>Salade de pois chiches (oignons, tomates et vinaigrette)</p> <p>Filet de cabillaud  / sauce piperade et duo de courgettes/ ciboulette</p> <p>Edam </p> <p>Brownies</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain aux raisins, laitage, fruit frais de saison</p>	<p>18 avril MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Œuf dur/ mayonnaise</p> <p>Paëlla végétarienne </p> <p>Gouda </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux fourré aux pommes, yaourt à boire à la vanille, gourde de compote pomme/ fraise</p>
<p>21 avril</p> <p>FÉRIÉ </p>	<p>22 avril MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Salade d'endive, fourme d'Ambert</p> <p>Tarte à l'emmental et haricots verts et beurre  / échalote</p> <p>Coulommiers</p> <p>Compote de pomme </p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux fourré choco-noisette, yaourt à boire abricot, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>23 avril </p> <p>Rillettes au thon (thon, cantadou, ciboulette)/ toast de pain de mie</p> <p>Paupiette de veau/ jus aux herbes, brocolis  persillés et riz </p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>---</p> <p>· Goûter : chausson aux pommes, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>24 avril </p> <p>Coleslaw</p> <p>Sauté d'agneau  au cumin et purée de céleri/ pomme de terre</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit frais </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain au lait, yaourt à boire fraise, fruit frais de saison</p>	<p>25 avril</p> <p>Salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p>Poisson meunière  / citron, trio de légumes  et pommes de terre</p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : moelleux fourré fraise, laitage, fruit frais de saison </p>
<p>28 avril</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de poulet  / sauce façon béarnais et fusilli </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Riz au lait </p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + confiture, yaourt aux fruits, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>29 avril MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Taboulé de semoule </p> <p>Crêpe à l'emmental et trio de légumes  (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>Fromage à tartiner </p> <p>Liégeois parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>30 avril </p> <p>Betteraves/ vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon  et gratin façon dauphinois</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>· Goûter : gâteau fourré abricot, crème dessert caramel, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>1^{er} mai</p> <p>FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>2 mai </p> <p>Concombre/ vinaigrette à la menthe</p> <p>Pavé de saumon, crème de thym et riz pilaf </p> <p>Edam</p> <p>Tarte chocolat</p> <p>---</p> <p>· Goûter : pain + miel, laitage, fruit frais de saison </p>

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.