





















# Menus de Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)



	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	vendredi
Du	Salade verte noix et pommes	Salade d'endives	Taboulet	Maïs/thon vinaigrette	Carottes rapées
01-avr	Tagliatelle carbonara 	Pot au feu 	Chipolatas	Cordon bleu	Nems de Poulet
au			Petits pois	Haricots verts	Riz Cantonais
5-avr.-19	Fromage Blanc	Mandarine	Fruit de saison 	Petit Filou	Crème dessert vanille
Du	Salade verte	Duo choux betteraves	Tranche de pâté	Carottes rapées	Salade hieberg
08-avr	Boulettes d'agneau à la tomate 	Poulet rôti	Bœuf braisé 	Saucisettes	Beignets de calamar
au	Pâtes	Frites	Petits pois	aux lentilles	Haricots verts
12-avr.-19	Compote	Emmental et biscuit	Fruit de saison 	Flamby	Donut
Du	Concombres vinaigrette	Tranches de saucisson	Céleri mayonnaise	Endives du chef	Carottes rapées
15-avr	Steak haché	Escalope de volaille	Rosbeef	Colombo de porc 	Gratinée de poisson
au	Pâtes au beurre	Carottes Vichy 	Ratatouille	Semoule 	Riz pilaf 
19-avr.-19	Petit filou	Compote	Pâtisserie	Fruit de saison 	Flamby
Du	Salade du chef	Tranche de pâté	Radis beurre	Salade Catalane	Duo de betteraves et maïs
22-avr	 Raviolis de bœuf	Sauté de volaille	Quenelles nature 	Saucisse	Poisson meunière
au	Sauce Provençale	Champignons & Pommes de terre 	Carottes persillées 	Flageolets	Duo de légumes sautés
26-avr.-19	Compote	Fruit de saison 	Danette au chocolat	Fromage blanc	Glace
Du	Salade verte	Concombre à la crème	Saucisson	Œuf mayonnaise	Salade du chef (croutons/fromage)
29-avr	Steak haché sauce échalotte 	Chipolatas	Poulet rôti	Blanquette de veau 	Dos de colin
au	Frites	Lentilles aux lardons	Haricots verts	Riz 	Riz Créole
3-mai-19	Petit Filou	Fromage et compote	Fromage blanc	Fruit 	Pâtisserie

**Informations allergènes:** présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sés



Plats complets faits" maison"



Produits issus de l'agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (-160km)

Exepté les fruits exotiques et agrumes