

- Menus du 18 avril au 3 juin -

	Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7	
	Date	- du 18 au 22 avril -	- du 25 au 29 avril -	- du 2 au 6 mai -	- du 9 au 13 mai -	- du 16 au 20 mai -	- du 23 au 27 mai -	- du 30 au 3 juin -	
Lundi	Potage		Poireaux	Andalou	Tomates boulettes	Céleri-rave	Carottes	Brocolis	
	Plat		Lundi de Pâques	Escalope de dinde jus de volaille	Steak de bœuf sœe échalotes	Curry de poulet	Jambon	Saucisse de volaille	Assiette anglaise
	Légume			Petits pois	Salade	aux ananas	Macédoine mayonnaise	Compote	Crudités
	Féculent			Pommes pin	Frites	Rosti	Frites	Pommes noisette	Frites
	Dessert			Fruit	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	Fruit	Fruit
Mardi	Potage	Menu de Pâques Cerfeuil	Carottes cumin	Chou-fleur	Chicons	Oignons	Cresson	Potiron	
	Plat	Pintadeau sauce pêches	Rôti orloff	Cordon bleu de volaille	Quiche aux poireaux	Paupiette de boeuf	Pâtes sauce bolognaise végétarienne	Filet de poulet jus de volaille	
	Légume	1/2 pêche	Coquillettes aux champignons	Ratatouille niçoise		Petits pois & carottes	Fromage râpé	Gratin de courgettes	
	Féculent	Croquettes	Compote	Pâtes	Fruit	Pâtes sauce fromage	Compote	Coquillettes	
	Dessert	Mousse au chocolat		Yaourt aux fruits		Fruit		Fruit	
Jeudi	Potage	Minestrone	Thaï	Vert pré	4 légumes	sch (soupe de betteraves)	Ascension	Chou-fleur	
	Plat	Jambon braisé sauce échalotes	Nem végétarien	Boulette à la liégeoise	Pâtes aux lardons	Poulet à la Kiev		Couscous merguez	
	Légume	Haricots verts	Sauce aigre douce	Salade	Mozzarella	Guzul Banosh		Semoule	
	Féculent	Purée macaire	Riz aux petits légumes	Purée persillée	Fruit	(semoule de maïs aux champignons)		Crème vanille	
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Crème vanille		Cheesecake ukrainien			
Vendredi	Potage	Courgettes	Tomate	Chou-fleur	Velouté de volaille	Madrilène	Bouillon de légumes	Tomates basilic	
	Plat	Filet de cabillaud sauce citron	Filet de poisson du jour	Filet de poisson sauce beurre	Filet de colin meunière	Filet de lieu noir sœe aurore	Fish stick	Filet de saumon sauce hollandaise	
	Légume	Epinars	Poireaux crème	Poêlée de carottes au jus	Salade	Quinoa	Epinars crévés	Haricots verts	
	Féculent	Pommes natures	Quinoa	Boulgour	Purée macaire	aux brocolis	Purée	Gratin daupinois	
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Mousse chocolat	Choix du dessert	Yaourt sucré	Liégeois	

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée



Porc



Végétarien