



MENUS DU 29 Mars au 25 Avril 2021



Semaine au 29 Mars au 04 Avril 2021			U		
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Betteraves	Salade verte		Saucisson	Tomates persillées	
Emincé de poulet	Galettes végétales		Tomates farcies	Filet de Colin sauce napotilaine	
Purée de courgette	Jardinière de légumes		<i>←</i> Riz	Beignets de salsifi	
Yaourt nature	Fromage		Fromage	Fromage blanc	
Madeleine	Crème dessert à la vanille		fruit	Tarte aux fruits	

Semaine du 05 au 11 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Œ uf mayonnaise		Salade de pomme de terre	Coleslaw
	Jambon blanc		Boulette de bœuf à la tomate	Poisson pané + citron
	Purée		Haricots beurre	Gratin de brocoli pomme de terre
	Fromage		Yaourt nature	Fromage
	Gateau de pâques		fruit	Liégeois au chocolat

Semaine du 12 au 18 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Accra de morue		Salade de maïs	Terrine de légumes
Chipolatas	poulet créole		Omelette aux herbes	Risotto au saumon
Purée de carottes	 Riz		Courgette à la crème	0
Fromage blanc	Fromage		Petit Suisse	Fromage
Compote	Rocher coco		Madeleine	fruit
	CREOLE		•	



Semaine du 19 au 25 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre	Salade verte		Céléri rémoulade	Rosette cornichons
Paupiette de lapin	Galette végétale		Boulette de bœuf	Brandade de morue
Pâtes	Beignet de brocolis		Flageolets	0
Yaourt aromatisé	Fromage		Yaourt nature	Fromage
fruit	Compote		fruit	Mousse au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

FAIT MAISON

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

PRODUIT BIO

vert : légumes et fruits cuits

Rouge: viande, poisson, œuf

marron : féculents, légumes secs

vert : légumes et fruits crus

Bleu: produits laitiers Bleu: produits fromager Rose : produits sucrés *: plat contenant du porc



PRODUITS REGIONAUX