

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 03 AVRIL AU VENDREDI 21 AVRIL 2023

1	Lundi 3 avril 2023	Mardi 4 avril 2023	Jeudi 6 avril 2023 Menu printemps	Vendredi 7 avril 2023
ENTRÉES	Pizza au fromage	Saucisson à l'ail	Salade verte et œuf dur	Concombre Bio fêta
		Terrine de poisson		Carottes râpées Bio
PLATS	Brochette de colin sauce Nantua	Sauté de porc au curry	Parmentier de printemps (bœuf, canard, purée de pommes de terre et patate douce)	Chili sin carne
		Filet de lieu sauce armoricaine		
GARNITURES	Jardinière de légumes	Brocolis Bio	Parmentier de poisson	
	Fusilli	Boulgour Bio		
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Petit Louis®	Saint Nectaire AOP
DESSERTS	Pomelos et sucre	Pomme Bio	Dessert de printemps	Flan vanille Bio
	Salade de fruits	Banane Bio caramel		Liégeois chocolat Bio

2	Lundi 10 avril 2023	Mardi 11 avril 2023 Repas Moyen-Âge	Jeudi 13 avril 2023	Vendredi 14 avril 2023
ENTRÉES		Velouté de potiron	Thon mayonnaise	Tomate vinaigrette
			Surimi mayonnaise	
PLATS		Filet de poulet sauce sakari (persil, thym, ail, hdp, piment)	Rôti de veau sauce marengo	Pané de blé fromage épinards
		Beignets de calamar à la romaine	Marmite de saumon à l'aneth	
GARNITURES		Haricots verts BIO à l'ail	Petits pois Carottes au jus	Poêlée méridionale
			Semoule	Pennes
PRODUITS LAITIERS		Brie Bio	Fromage blanc nature BIO	Edam Bio
DESSERTS		Clafoutis	Banane	Cookie
			Pastèque	

3	Lundi 17 avril 2023	Mardi 18 avril 2023	Jeudi 20 avril 2023	Vendredi 21 avril 2023
ENTRÉES	Betteraves vinaigrette	Concombre Bio à la crème	Salade de melon et mozzarella	Journée Anti-gaspillage Alimentaire
	Salade brésilienne (palmier, mais, surimi, ananas)	Carottes râpées Bio au miel		
PLATS	Cuisse de poulet au thym et miel	Parmentier de lentilles végétarien	Filet de colin sauce au curry et aux crevettes	
	Filet de poisson meunière		Carottes	
GARNITURES	Gratin de courgettes		Blé	
	Frites			
PRODUITS LAITIERS	Petit suisse Bio + sucre	Tomme grise	Mimolette	
DESSERTS	Fruit de saison	Île flottante	Crème dessert caramel	