

Semaine du 29 Avril au 05 mai 2024



MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 29 avr.	Roulade et cornichons Oeufs durs à la florentine Pomme de terre vapeurs Fromage blanc nature BIO + sucre Tarte au citron	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de boeuf sauce chasseur Pomme de terre vapeurs Tomme blanche Mozaique de fruits au sirop	Potage en brique
mardi 30 avr.	Coeur de palmier vinaigrette aux dés de tomate Aiguillettes de poulet aux champignons Semoule BIO Brunoise de légumes Camembert BIO Orange BIO	Feuilleté à la viande Filet de colin MSC sauce citron Semoule BIO Yaourt aromatisé Liégeois chocolat	Potage en brique
mercredi 1 mai	Betteraves BIO vinaigrette Roti de porc sauce marchand de vin Macaronis Navets persillés Coulommiers Riz au lait	Lentilles vinaigrette à l'échalote Quiche au fromage Salade verte BIO Fromage blanc aux fruits Banane BIO	Potage en brique
jeudi 2 mai	Rhone Alpes Museau de boeuf à la lyonnaise Saucisse fumée aux lentilles cuisinées aux carottes Pommes de terre vapeur Haricots verts Cerveau de Canut Bugnes Lyonnaise		Potage en brique
vendredi 3 mai	Sardine à la tomate Poisson meunière MSC et citron Brocolis BIO Purée de pomme de terre Tomme noire IGP Far Breton	Céleri rémoulade Lasagnes bolognaise Salade verte BIO Suisse nature sucré Compote pomme BIO	Potage en brique
samedi 4 mai	Pomme de terre aux harengs Cuisse de poulet sauce tomate basilic Coquillettes BIO Fondue d'endives Yaourt nature + sucre Beignet abricot	Navets râpés vinaigrette aux pommes Andouillette sauce moutarde à l'ancienne Coquillettes BIO Fromage frais ail et fines herbes Pomme	Potage en brique
dimanche 5 mai	Carottes râpées BIO vinaigrette aux herbes Cuisse de canette à l'orange Pommes de terre rissolées Saint Nectaire AOP Tarte Normande		Potage en brique

sourireux

épice

équilibre

