

LUNDI 13 ARVIL

DEJEUNER

Pâtes BIO Océane (Thon et surimi)

Boudin et pomme fruit

Patates douces

Fromage

Fruits de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt au chocolat

DÎNER

Soupe de légumes

(Poireaux, carottes, céleri rave, chou-fleur, pdt)

Œufs durs

Gratin de choux fleur

Fromages

Fromage blanc

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MARDI 14 AVRIL

DEJEUNER

Concombres en salade
Moules marinière ou colin sauce aïoli
Frites ou purée
Fromages
Fruits de saison au fromage blanc

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage fermier
(Choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt)
Poisson
Salade de verte ou purée de petits pois
Fromages
Semoule au lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

MERCREDI 15 AVRIL

DEJEUNER

Lanières de betteraves en salade
Haché de veau sauce champignons

Polenta

Fromages

Tiramisu maison au café

GOUTER

Cake à l'orange

DÎNER

Bouillon de vermicelles

Roulé au fromage

Carottes persillées et purée de pomme de terre

Fromages

Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

JEUDI 16 AVRIL

DEJEUNER

Harengs pommes à l'huile

Sauté de poulet aux olives

Piperade maison

Fromages

Salade de fruits de saison

GOUTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage jardinière

(Carottes, petits pois, haricots mange tout, navets, pdt)

Chipolatas grillées

Haricots verts et riz créole

Fromages

Yaourt aromatisé

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

VENDREDI 17 AVRIL

DEJEUNER

Haricots beurre en salade
Lasagnes chèvre, épinards
Fromages
Fruits de saison

GOUTER

Bras de Vénus

DÎNER

Soupe de légumes verts
(Brocolis, courgettes, brunoise, épinards, pdt)
Cordon bleu de volaille ou égrené de bœuf
Semoule et endives braisées
Fromages
Semoule au lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

SAMEDI 18 AVRIL

DEJEUNER

Lentilles en salade
Emincé de porc miel, moutarde
Navets braisés et pommes fruits
Fromages
Coupe de glace, chantilly

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Soupe du marché
(Carottes, navets, oignons, poireaux, pdt)
Œuf cocotte à la crème et au jambon
Tortilla oignons
Fromages
Salade de fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande

DIMANCHE 19 AVRIL

DEJEUNER

Mortadelle ou pâté de foie et cornichons

Sauté de canard sauce au cidre

Flageolet

Fromages

Gâteau basque

GOÛTER

Biscuit mou

DÎNER

Potage Cultivateur

(Carottes, oignons, pdt)

Quiche poireaux

Salade verte ou purée de haricots verts

Fromages

Pêches au sirop

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande