


Menus du 15 au 21 Avril 2024


	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024	
Déjeuner GRAND / MOYEN	Entrée	Macédoine de légumes	Tomate cerise	Fond d'artichauts vinaigrette	Salade coleslaw	Taboulé
	Plat principal	Steak haché au jus	Fricassée de porc	Filet de lieu en persillade	Aiguillettes de poulet au jus	Cœur de merlu sauce curry
		s/viande : Pavé de hoki à la Catalane	s/viande s/porc : Omelette maison		s/viande : Œufs durs	
	Accompagnement	Pâtes BIO	Pommes de terre fondantes	Semoule	Riz créole	Purée de PDT BIO nature
		Navets persillés	Chou fleur Napolitaine	Purée de courgettes	Aubergines à la tomate	Haricots verts persillés
	Fromage	Chanteneige	Fromage blanc BIO	Emmental	Vache picon	Yaourt aux fruits BIO
Dessert	Puée de fruits pomme poire	Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	

Déjeuner BÉBÉ	Plat principal	Egréné de bœuf	Porc	Filet de lieu	Poulet	Cœur de merlu
		s/viande : Pavé de hoki	s/viande : Colin		s/viande : Cabillaud	
	Accompagnement	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature
		Purée de carottes nature	Purée d'épinards nature	Purée de courgettes nature	Purée de butternut nature	Purée de brocolis nature
Dessert	Purée pomme poire	Purée pomme fraise	Purée de pommes	Purée pomme banane	Purée pomme coing	

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

