



Menus avril 2024

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 01/04 au 5/04	férié	Radis beurre Ravioli bœuf au fromage Yaourt bio	Salade de blé mayonnaise Filet de poisson sauce crevettes Chou fleur vapeur Fruit bio local	Salade verte aux croutons Omelette roulée maison Haricots verts Paris Brest et son petit chocolat	Chou chinois, dés de fromage Sauté de porc Pomme de terre rissolée Fruit
du 08/04 au 12/04	Carotte râpée sauce à l'orange Lasagne végétarienne maison (aux haricots rouges) Flan au caramel	Rosette beurre Filet de poulet façon tajine Ecrasé de pomme de terre Fruit bio local	Duo de salade au bleu et noix Chipolata Haricots beurre Mousse au chocolat	Betterave crue - cuite vinaigrette Filet colin lieu sauce citron Boulgour pilaf Fromage AOP a la coupe	Salade de pate dés de fromage Émincé de bœuf Petits pois Fruit bio local
du 15/04 au 19/04	Salade agrume s sauce au miel Saucisse grillée Pates au beurre et fromage Petit suisse	Bouillon de vermicelle Escalope de dinde panée Haricots verts Fruit bio local	Dahl de lentilles vertes Quinoa Fromage Fruits bio local	Céleri cru râpé mimolette Sauté de mouton Carottes vapeur Eclair chocolat	Salade verte Filet colin lieu sauce poireau Semoule Yaourt bio au fruits
du 22/04 au 26/04	Feuilleté fromage Poisson meunière Brocolis à la crème Fruits bio local	Duo de salade verte aux noix Épinard bio béchamel Œuf poché Semoule au lait(maison)	Salade de lentilles et feta Blanquette de veau Haricot plat vapeur Fruit bio	Duo de carotte et chou blanc hachis Parmentier maison Fromage blanc aux pommes caramélisées maison	Betterave cuite mimolette Émincé de porc Boulgour bio a la Libanaise Fruit bio
du 29/04 au 30/04	Emincé de dinde au jus Boulgour aux légumes Fromage bio Fruit de saison	Salade aux dés de fromage Mijoté de veau Brocolis vapeur Cake maison			



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France

Cuisine Centrale : 05 34 26 01 84

F : produit brut frais Une entrée ou un dessert supplémentaire est ajouté gracieusement à chaque repas livré