



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, sésame 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 mayonnaise et fromage Émincé de bœuf Petits pois Fruit bio local |
| du 15/04 au 19/04 | Salade agrumes sauce au miel Saucisse grillée Pâtes 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 aux champignons et à la crème 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 | Émincé 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

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi