



Menu du 03 avril au 28 avril 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 03/04 au 07/04	Salade de pâte BIO vinaigrette (au thon) Roti de porc F au romarin Flan de carottes BIO F Fruit BIO	Salade BIO-champignon F -fêta AOP Emincé de bœuf F à la marocaine Petits pois extra fins Eclair chocolat	Macédoine de légumes mayonnaise Filet colin lieu MSC beurre blanc Pomme de terre vapeur Fruit	Mâche croustons pommes et miel Pâtes Bio à la mexicaine (légumes, haricots rouges, maïs) Semoule au lait	Radis rouge et noir vinaigrette poulet F à la congolaise Riz basmati Fromage blanc fruité BIO
du 10/04 au 14/04	Férial	Salade verte au fromage Lasagne végétarienne Paris Brest	Betterave crue BIO râpée Jambon cuit Chou fleur gratiné Purée de fruits BIO	Terrine aveyronnaise Emincé de dinde F au jus Purée Fruit BIO	Salade- œuf dur- mimosa Navarin de mouton F Haricots blancs Mousse au chocolat Œuf en chocolat
du 17/04 au 21/04	Carottes BIO râpées aux crevettes Saucisse F grillée Lentilles BIO cuisinées Yaourt fruité BIO	Salade riz BIO maïs olive Poisson meunière MSC Brocolis BIO à la crème Fruit BIO	Salade mozzarella Curry de fèves et petits pois Semoule BIO Fruit	Céleri cuit rémoulade Emincé de veau F au paprika Courgettes à la persillée Tarte flan	Chou fleur cru Pâtes Bio carbonara (jambon, champignon, fromage râpé) Fromage BIO
du 24/04 au 28/04	Feuilleté fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Salade BIO aux croustons et noix Œuf poché Epinards BIO béchamel Brownie	Pomme de terre vinaigrette Sauté de Bœuf F Carottes BIO Flan nappé caramel	Pomelo au sucre Escalope de dinde panée Pommes rissolées-salsifis caramélisés Fromage AOP	Betterave cuite et fêta AOP Mijoté de porc F Boulgour épice à la libanaise Fruit