

MENUS DU 08 AU 12 AVRIL 2019

		lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
GRANDS	Entrée	Macédoine de légumes	Velouté de légumes	Betteraves en salade	Salade de haricots verts	Taboulé
	Plat principal	Filet de poisson sauce oseille	Rôti de bœuf au jus	Merguez agneau et bœuf	Semoule à l'huile d'olive	Poisson pané
			Omelette au fromage	Saucisse végétale		
	Accompagnement	Riz 3 continents	Jardinière de légumes et pommes de terre	Boulgour et épinards	Pois chiches à la tomate	Courgettes et pommes de terre sautées à l'ail
	Dessert	Fruits de saison	Compote de poire	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Tomme blanche	Yaourt nature BIO LOCAL	Yaourt nature au lait entier	Bleu du Vercors et pain BIO	Yaourt aromatisé

		lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de céleri et Pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre
	Plat protidique	Poisson nature		Oeuf dur		Poisson nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

BIO Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

MENUS DU 15 AU 19 AVRIL 2019

		lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
GRANDS	Entrée	Betteraves rouges en salade	Haricots verts en salade	Salade de perles	Carottes râpées	Potage de courge et croûtons
	Plat principal	Parmentier de poisson	Emincé de veau aux champignons	Quenelles sauce tomate	Quinoa pilaf	Paëlla au poisson
			Cubes de saumon à la crème			
	Accompagnement		Coquillettes Bio	Chou fleur persillé BIO	Lentilles corail façon basquaise	Riz
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au chocolat	Pommes BIO
	Goûter (composante laitière)	Yaourt brassé nature	Crotin de chèvre BIO	Tomme blanche	Yaourt nature	Camembert et son pain aux céréales

		lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique	Veau nature	Poisson nature	Volaille nature		Poisson nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

BIO Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



MENUS DU 22 AU 26 AVRIL 2019

		lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
GRANDS	Entrée		Radis et beurre	Macédoine de légumes	Salade de pois chiches	Asperges vinaigrette
	Plat principal		Lasagnes au saumon	Steak haché de bœuf sauce poivre	Boulgour Bio	Poisson sauce aïoli
	Accompagnement			Omelette		
	Dessert			Petits pois et pommes de terre au jus	Courgettes au curry	Pommes à la vapeur
	Goûter (composante laitière)		Compote pommes/framboise BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
			Yaourt brassé nature	Petit suisse nature	Brie	Kiri

		lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de haricots et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de chou fleur et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique	Volaille nature	Poisson nature	 Boeuf nature		Poisson nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

BIO Produits d'origine Biologique

 Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

MENUS DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2019

		lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
GRANDS	Entrée	Rillettes de sardine	Salade de pommes de terre		Potage de légumes	Taboulé à la menthe
	Plat principal	Sot l'y laisse de dinde aux épices	Saucisse de porc BIO		Riz créole	Omelette aux champignons
		Omelette nature	Saucisse végétale BIO			
	Accompagnement	Coeur de blé	Julienne de légumes		Curry de légumes	Gratin de courge
	Dessert	Salade de fruits	Compote de pommes		Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature	Fromage carré frais		Meule de Savoie BIO et pain au maïs	Fromage blanc à la vanille

		lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
BEBES	Purée	Purée de brocolis Et pommes de terre	Purée de courges Et pommes de terre		Purée de carottes Et pommes de terre	Purée de céleris Et pommes de terre
	Plat protidique	Dinde nature	 Boeuf nature			Oeuf dur
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier		Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit		Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier		Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

BIO Produits d'origine Biologique



Viande bovine française

Les sauces des entrées sont élaborées sur place