

# MENUS DU 05 AU 09 AVRIL 2021



		lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
GRANDS	Entrée	<b>JOUR FERIE</b> 	Potage potiron	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées	Salade façon niçoise (hv, pdt, thon, olive)
	Plat principal		Lasagne pesto	Emincé de volaille	<b>Parmentier lentilles maison</b> 	 <b>Goulash de bœuf</b>
	Accompagnement			Omelette nature		Nugget's de blé
	Dessert		Banane	Carpaccio ananas	 <b>Kiwi</b>	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)		 <b>Yaourt nature Bio</b>	Edam	Petit suisse nature au lait entier	 <b>Carré du Trièves</b> 

		lundi 5 avril 2021	mardi 6 avril 2021	mercredi 7 avril 2021	jeudi 8 avril 2021	vendredi 9 avril 2021
BEBES	Purée	<b>JOUR FERIE</b> 	Purée 3 légumes et Pommes de terre	Purée de betteraves et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Plat protidique		Oeuf dur	Volaille nature		 <b>Boeuf nature</b>
	Laitage		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
	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



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 12 AU 16 AVRIL 2021



		lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
GRANDS	Entrée	 Carottes râpées aux Segments d'agrumes	Salade de haricots verts	Asperges blanches mayonnaise	Salade de pépinette	Taboulé
	Plat principal	Quenelle au gratin	Rôti de dinde au jus	Blanquette de poisson	Gigot d'agneau	Pois chiches sauce tomate
			Steak du fromager		Steak de boulgour	
	Accompagnement	Petit pois et pommes de terre	 Pâtes au beurre	Riz pilaf	Chou Romanesco	Carottes persillées
	Dessert	Fruit de saison	Orange	Poire	 Pomme	Cube mangue
Goûter (composante laitière)	St Paulin	Fromage blanc nature au lait entier	Faisselle	 Verchicors	 Petit suisse nature Au lait entier	

		lundi 12 avril 2021	mardi 13 avril 2021	mercredi 14 avril 2021	jeudi 15 avril 2021	vendredi 16 avril 2021
BEBES	Purée	Purée petits pois et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
	Plat protidique	Omelette nature	Volaille nature	 Poisson nature	Agneau nature	
	Laitage	Petit suisse 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)	Yaourt 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



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 19 AU 23 AVRIL 2021



		lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
GRANDS	Entrée	Salade de lentilles	<b>Salade coleslaw</b>	Salade de riz	Carottes râpées	Salade maïs - tomates cerises
	Plat principal	<b>Boulgour safrané aux petits légumes</b>	<b>Filet de poisson MSC Sauce napolitaine</b>	Rôti de porc	<b>Omelette au Fromage</b>	Steak haché sauce tomate
				Pané tomate mozzarella		Boulette sarrasin lentilles
	Accompagnement	Ratatouille type brunoise	Pâtes au beurre	Epinards en gratin	Purée de pommes de terre et brocolis	Petits pois au jus et pommes de terre
	Dessert	Kiwi	<b>Compote pommes/ Fraise</b>	Fruit de saison	<b>Banane</b>	Ananas cube poche
Goûter (composante laitière)	<b>St Félicien</b>	Yaourt nature	<b>Cantal</b>	Fromage blanc nature au lait entier en seuu	Yaourt nature au lait entier	

		lundi 19 avril 2021	mardi 20 avril 2021	mercredi 21 avril 2021	jeudi 22 avril 2021	vendredi 23 avril 2021
BEBES	Purée	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de betteraves 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		<b>Poisson nature</b>	Volaille nature	Omelette nature	<b>Boeuf nature</b>
	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



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place



# MENUS DU 26 AU 30 AVRIL 2021



		lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
GRANDS	Entrée	<b>Salade de pommes De terre</b>	Salade de pépinette	Taboulé + persil	Salade de haricots verts	<b>Carottes et betteraves Râpées</b>
	Plat principal	Pané tomate mozzarella	<b>Saucisse de porc</b>	<b>Sauté de poulet</b> Sauce champignons	Sauce au thon	<b>Rôti de bœuf au jus</b>
				Samoussa de légumes		<b>Boulette falafel</b>
	Accompagnement	Poêlée carottes jaunes/oranges et panais	Purée de chou fleur	Purée de courge	<b>Spaghettis</b>	Flageolets au jus
	Dessert	Fruit de saison	<b>Pomme</b>	Fruit de saison	Poire	Purée de fruit poire
Goûter (composante laitière)	<b>Délice de chartreuse</b>	Petit suisse nature au lait entier	Emmental	Faisselle	Yaourt nature au lait entier	

		lundi 26 avril 2021	mardi 27 avril 2021	mercredi 28 avril 2021	jeudi 29 avril 2021	vendredi 30 avril 2021
BEBES	Purée	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de 3 légumes et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de petits pois et pommes de terre
	Plat protidique	<b>Poisson nature</b>		Volaille nature	<b>Poisson nature</b>	<b>Boeuf nature</b>
	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



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place