

# Menus du 17 au 28 Avril 2023

Légende :



Produit bio



Produit durable



Produit régional



Sans viande

Menu végétarien

Menu à thème

Lundi 17 Avril	Mardi 18 Avril	Mercredi 19 Avril	Jeudi 20 Avril	Vendredi 21 Avril
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES TORTELLINI AU <b>FROMAGE AOP</b> EMMENTAL RÂPÉ <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>CAROTTES RÂPÉES</b> <b>FISH &amp; CHIPS MSC</b> SAUCE TARTARE <b>RIZ</b> COURGETTES À LA CRÈME MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE LORRAINE <i>SV : QUICHE AU FROMAGE</i> SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p><i>À l'abordage moussaillon!</i></p> <p><b>CONCOMBRES</b> AU SURIMI ROUGAIL DE <b>SAUCISSES</b> <i>SV : GALETTE DE TOFU</i> <b>POMMES DE TERRE</b> HARICOTS BLANC A LA TOMATE GÂTEAU À L'ANANAS MAISON</p> 	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE <b>BOULES DE BOEUF</b> <i>SV : BOULES DE SOJA</i> SEMOULE RATATOUILLE COCKTAIL DE FRUITS</p>
Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Mercredi 26 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
<p><b>SALADE COLESLAW</b> <b>SAUTÉ DE PORC</b> SAUCE CHARCUTIÈRE <i>SV : OMELETTE</i> PETITS POIS - CAROTTES <b>COMPOTE DE</b> <b>POMMES HVE</b></p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES</b> <b>RÔTI DE DINDE LR</b> SAUCE FORESTIÈRE <i>SV : PANÉ FROMAGER</i> POMMES DE TERRE GRATIN DE BROCOLIS FLAN VANILLE</p>	<p><b>CÉLERI</b> RÉMOULADE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE <i>SV : NUGGETS DE POISSON</i> FRITES SALADE VERTE <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>SALADE NIÇOISE <b>(HARICOTS VERTS)</b> NUGGETS DE BLÉ KETCHUP PURÉE CRÉCY ECLAIR CHOCOLAT</p>	<p><b>DOS DE COLIN MSC</b> SAUCE BISQUE <b>COQUILLETES</b> EMMENTAL RÂPÉ <b>MIMOLETTE</b> YAOURT AROMATISÉ</p>