





# Menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

20-avr. Lundi	21-avr. Mardi	22-avr. Mercredi	23-avr. Jeudi	24-avr. Vendredi
Concombre	Œuf ⚙		Méli mélo de céréales aux petits légumes	Salade verte, dès de fromage
Sauté de veau à la crème	Nugget's de blé ⚙		Steak VG sauce au thym	<i>Poêlée de poisson à la bordelaise</i>
Pommes rôties	Riz et ratatouille ⚙		Haricots beurre	Poêlée campagnarde
Fromage ⚙	Petit suisse aromatisé ⚙		Yaourt nature ⚙	Yaourt aromatisé ⚙
Flan vanille	Fruit frais ⚙		COMPOTE	Fruit frais ⚙

27-avr. Lundi	28-avr. Mardi	29-avr. Mercredi	30-avr. Jeudi	1-mai Vendredi
				

4-mai Lundi	5-mai Mardi	6-mai Mercredi	7-mai Jeudi	8-mai Vendredi
Céleri rémoulade	<b>Journée Italie</b> Tomate mozzarella		Radis noir	
Aiguillettes de poulet au paprika	Spaghetti bolognaise		<i>Brandade de poisson</i>	
Purée de courgette				
Fromage ⚙	Fromage ⚙		Fromage blanc nature ⚙	
Compote ⚙	Tiramisu		Madeline	
			Bio ⚙	Végétarien ✓

11-mai Lundi	12-mai Mardi	13-mai Mercredi	14-mai Jeudi	15-mai Vendredi
<b>VEGETARIEN</b>				
Concombre crémeux	Salade de pois chiches et tartare de tomates			
Chili sin carne	Burger de veau sauce marchand de vin			
Fromage blanc nature ⚙	Fromage ⚙			
Compote ⚙	Fruit frais ⚙			
Origine France				

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL

\* = plat contenant du porc