

MENUS Avril 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01 avril 2024	02 avril 2024	03 avril 2024	04 avril 2024	05 avril 2024
Concombre à la crème ● Paupiette de veau sauce moutarde Mélange de légumes Fruit 	Saucisson au beurre Oso bucco de dinde ● Polenta au fromage ●● Yaourt	Pomelos Poisson pané Petits pois/carottes ● Camembert ● Kiwi	Asperges sauce mousquetaire Emincé de bœuf basquaise ● Tagliatelles Carré frais Fruit	Tomates cerises Steak fromager Légumes couscous et semoule Cantafras  Grillé aux pommes
08 avril 2024	09 avril 2024	10 avril 2024	11 avril 2024	12 avril 2024
Carottes râpées ● Sauté de veau sauce provençale ● Haricots plats Vache kiri Kiwis	Concombres et maïs ● Chili sin carné ●  Riz pilaf Entremet vanille ●	Bettraves vinaigrette ● Cuisse de poulet ● Coquillettes ● Tomme ● Pomme ●	Ananas cocktail Jambon braisé à la moutarde à l'ancienne Purée de carottes ● Gâteau au chocolat ●	Laitue, raisins sec et amandes Poisson sauce aurore ● Semoule ● Emmental Fromage blanc ●●
15 avril 2024	16 avril 2024	17 avril 2024	18 avril 2024	19 avril 2024
Tomates vinaigrette Escalopes de dinde à la crème ● Cœur de blé Camembert ● Banane ●	Concombres à la crème d'estragon ● Bœuf au cidre ● Torti ● Ile flottante	Velouté d'asperges Poisson pané Petits pois/carottes ● Gouda Cocktail de fruits	Radis et beurre Œufs durs à la crème ● Pommes de terre/épinards Compote de pomme ● 	Salade de riz, thon et tomates Sauté de porc au miel ● Jardinière de légumes Fromage Chanteneige Kiwis

Menus validés par notre diététicienne référente locale.

Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie



Menus végétarien



Menus zéro déchets