



Menu du 15 avril au 17 mai 2019

Semaine du 15 avril au 19 avril 2019


vacances

Tomate au thon 4	Salade piémontaise 1	 Betteraves mimosa 1	Concombres vinaigrette 	Friand au fromage 3+5
Cordon bleu 5	Rôti de porc mariné thaï	Steack haché	Boules d'agneau façon tajine	Saumon sauce citron 4
Coquillettes 3	Lentilles	Courgettes sautées	Ecrasé de patate douce	Piperade
5 P'tit louis, pommes	Yaourt nature sucré 5	5 Tartare, corbeille de fruits	Tarte abricots 3	5 Tome noire, Fraises
29	Compote de pom/poires	3 Pain, emmental 5	3 Muffins	5 Yaourt nature sucre
Jus d'orange	jus de raisin	Jus de fruits	sirop de grenadine	3 cake aux fruits



Semaine du 22 avril au 26 avril 2019

vacances

FERIE	Melon	Avocat vinaigrette	Tomates ciboulette	Rilette
	Escalope de dinde poêlée	Rôti de veau braisé	Côte de porc cajun	Poisson pané 3+4
	Frites	Poêlée de légumes	Céréales indienne 3	Haricots verts persillés 
	Yaourt aromatisé 5	5 Kiri, Corbeille de fruits	Flan vanille 5	Mousse au chocolat 5
	3 Croissant	Jus de fruits	banane	3 Petits au lait, chocolat
	jus d'orange	5 yaourt nature sucré	5 Yaourt aux fruits	, jus de pommes

Semaine du 29 avril au 3 mai 2019

 Concombres à la crème 5	Macédoine au thon 1+4+11	FERIE	Sardine à la tomate 4	Salade pdt/poivrons/olives
Saucisse de Toulouse	Quiche Lorraine maison 3+5+1		Blanquette de veau 5	Filet de lieu dugléré 4
Poêlée campagnarde	Salade verte		Pennas au beurre 3+5	Brocolis-choux fleur
Mousse feuilleté chocolat 5	5 Tome noire, pomme		Yaourt nature sucré 5	Edam, Fraises chantilly 5
3 Pain, babybel 5	5 lait chocolaté		5 Velouté fruit	5 suisses fruités
jus de raisins	3 Moelleux aux pommes		banane	3 Madeleine





Semaine du 6 mai au 10 mai 2019

Salade croutons/noix/bleu 5+2	Jambon blanc	FERIE	Melon	Carottes rapées
Cannelonis 3	Aiguillettes de poulet tex mex		Porc au caramel	4 Cabillaud bonne-femme
***	Ratatouille Niçoise		Céréales asiatiques 3+12	5 Epinards à la crème
Compote de pommes	5 Kiri, orange		Suisses aux fruits 5	5 bleu, choux à la crème 3+5
5 Fromage blanc	3 Barre bretonne		5 yaourt à boire	5 Gervita à la fraise
3 BN	5 Yaourt arôme		3 petits beurre	3 Sablé des Flandres



Semaine du 13 mai au 17 mai 2019

Tomates-mozzarella 5	 Briouates aux légumes 3	Maquereau moutarde 4	Pomelos au sucre	Œufs vinaigrette 1
Jambon braisé	Tajine de poulet	Veau Marengo	Potatoes burger 3	Colin à la Bordelaise 4
Haricots beurre	Couscous parfumé 3	Carottes vichy 	***	Romanesco/p de terre
5 Emmental, banane	5 Fromage blanc aux amandes	Fraises	Yaourt aromatisé 5	Six de savoie, Glace vanille-chocolat 5
3 pain, pâte à tartiner 3	Compote de pom/poires	5 Yaourt à boire	3+5 Pain au lait, chocolat	5 Yaourt arôme
Jus d'orange	sirop de pêche	3 petits beurre	jus multivitaminé	3 pepito



Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



le pain servi est issue de farine BBC

Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu