

Menus du 8 au 12 avril 2024	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
Hors d'œuvre	●● Carottes râpées vinaigrette 	● Salade de mâche et betterave 	● Chou rouge aux pommes	● Toast de rillettes de sardines
Plat chaud et garnitures	● Bœuf massalé ----- ●● Semoule et légumes printaniers*	● Œufs  ●● à la florentine	● Sauté de porc colombo  ● Riz 	● Filet de poisson frais  ● Julienne de légumes 
Produit laitier			● Fromage	● Fromage
Desserts	● Yaourt fermier aromatisé  	● Fruit de saison	● Millet au lait 	● Ananas

\* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au ras-el-hanout, concentré de tomate.

Menu végétarien	lundi 8	mardi 9	jeudi 11	vendredi 12
	Semoule au pois chiches et légumes		Quiche au thon	

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier



**Cuisine maison** : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des

Menus du 15 au 19 avril  
2024

Hors d'œuvre

●● Salade sombrero\*

● Betteraves aux pommes

● Radis beurre

●● Salade de chou chinois\*

Plat chaud  
et garnitures

● Fricassé de poulet

●● Rôti de porc  
à l'ancienne



● Gratin de polenta  
aux légumes\*

● Filet de poisson frais, crème  
citronnée



● Poêlée de légumes

● Riz basmati

● Salade verte, vinaigrette au  
Xérès

●● Boulgoure au carottes



Produit laitier

● Smoothie

Fromage

Desserts

● Crème chocolat



●● Banane fruits rouges

●● Gâteau  
d'anniversaire



Dessert

\* Carottes râpées, haricots rouges,  
vinaigrette à la tomate.

\* Mozzarella, cantal, cheddar.

\* sur coulis de tomates

\* Chou chinois, dès fromage, vinaigrette  
au balsamique.

Menu végétarien

Gratin de pommes de terre  
aux fromages

Flan de légumes

## Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

● Fruits et légumes

● Viande, poisson, oeuf

● Céréales, légumes secs

● Produit laitier

● Produit sucré



☑ **Cuisine maison** : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des