

Du Lundi 08 au Dimanche 14 avril 2024 :			Semaine 15	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	8-avr.	Soupe à l'oignon		
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette		
Foies de poulet sauce forestière		Cuisse de poulet rôtie sauce au jus		
Semoule BIO		Légumes d'hiver		
Pont l'Evêque AOP		Pont l'Evêque AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
THEME ILE DE LA REUNION				
Velouté aux bolets	9-avr.	Velouté aux bolets		
Chou blanc à l'ananas		Chou blanc à l'ananas		
Echine de porc sauce moutarde		Rouqail saucisse		
Panier du jardinier		Riz créole		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Litchis au sirop		Litchis au sirop		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux	10-avr.	Potage du Chef aux poireaux		
Feuilleté au fromage		Feuilleté au fromage		
Coq au vin		Emincé de bœuf à la hongroise		
Pommes vapeur		Brocolis à l'anglaise		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Mousse au café		Mousse au café		
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	11-avr.	Velouté à la tomate		
Céleri râpé sauce rose		Céleri râpé sauce rose		
Gibeleterie de volaille sauce crème		Filet de Hoki MSC sauce provençale		
Haricots verts BIO persillés		Boullgour BIO		
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO		
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe minestrone	12-avr.	Soupe minestrone		
Salade de haricots verts vinaigrette		Salade de haricots verts vinaigrette		
Filet de lieu MSC sauce Nantua		Rôti de dinde sauce oignons		
Riz de Camarque IGP au paprika		Poêlée de légumes		
Brie BIO		Brie BIO		
Compote de pommes abricots BIO		Compote de pommes abricots BIO		
Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	13-avr.	Bouillon de poule vermicelles		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Langue de Bœuf sauce piquante		Jambon braisé au jus		
Spaghettis BIO		Purée de céleri		
Yaourts Fermier framboise		Yaourt Fermier framboise		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du chef courgette et mascarpone	14-avr.	Potage du Chef courgette et mascarpone		
Pâté de campagne		Pâté de campagne		
Sauté de volaille à la bordelaise		Rôti de bœuf sauce pêches		
Carottes BIO braisées		Haricots verts BIO persillés		
Tomme grise		Tomme grise		
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille		
		Eclair au chocolat		

A rendre pour le vendredi 29 mars

Du Lundi 08 au Dimanche 14 avril 2024 :			Semaine 15	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	8-avr.	Soupe à l'oignon		
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette		
Foies de poulet		Cuisse de poulet rôtie		
Semoule BIO		Légumes d'hiver		
Fromage blanc au caramel		Fromage blanc au caramel		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
THEME ILE DE LA REUNION				
Velouté aux bolets	9-avr.	Velouté aux bolets		
Chou blanc à l'ananas		Chou blanc à l'ananas		
Omelette aux oignons		Rouqail saucisse		
Panier du jardinier		Riz créole		
Yaourt aux fruits		Yaourt aux fruits		
Litchis au sirop		Litchis au sirop		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux	10-avr.	Potage du Chef aux poireaux		
Feuilleté de légumes		Feuilleté de légumes		
Coq		Emincé de bœuf		
Pommes vapeur		Brocolis à l'anglaise		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Mousse au café		Mousse au café		
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	11-avr.	Velouté à la tomate		
Céleri râpé sauce rose		Céleri râpé sauce rose		
Gibeleterie de volaille		Hoki MSC		
Haricots verts BIO à l'ail		Boullgour BIO		
Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO		
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat		
Vendredi			A	B
Soupe minestrone	12-avr.	Soupe minestrone		
Salade de haricots verts vinaigrette		Salade de haricots verts vinaigrette		
Filet de lieu MSC		Rôti de dinde		
Riz long de Camargue au curry		Poêlée de légumes		
Petit-suisse sucré		Petit-suisse sucré		
Compote de pommes abricots BIO		Compote de pommes abricots BIO		
Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	13-avr.	Bouillon de poule vermicelles		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Lanque de bœuf		Jambon braisé au jus		
Spaghettis BIO		Purée de céleri		
Yaourts Fermier framboise		Yaourts Fermier framboise		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone	14-avr.	Potage du Chef courgette et mascarpone		
Salade Bretonne		Salade Bretonne		
Sauté de volaille		Rôti de bœuf		
Carottes BIO braisées		Haricots verts BIO à l'ail		
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO		
Gâteau du Chef à la myrtille		Gâteau du Chef à la myrtille		

A rendre pour le vendredi 29 mars

Du Lundi 08 au Dimanche 14 avril 2024 :			Semaine 15	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe à l'oignon	8-avr.	Soupe à l'oignon		
Poireaux vinaigrette		Poireaux vinaigrette		
Foies de poulet sauce forestière		Cuisse de poulet rôtie sauce au jus		
Semoule BIO		Légumes d'hiver		
Pont l'Evêque AOP		Pont l'Evêque AOP		
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE		
Mardi			A	B
THEME ILE DE LA REUNION				
Velouté aux bolets	9-avr.	Velouté aux bolets		
Chou blanc à l'ananas		Chou blanc à l'ananas		
Echine de porc sauce moutarde		Rouqail saucisse		
Panier du jardinier		Riz créole		
Yaourt nature		Yaourt nature		
Fruit à l'eau		Fruit à l'eau		
Mercredi			A	B
Potage du Chef aux poireaux	10-avr.	Potage du Chef aux poireaux		
Feuilleté au fromage		Feuilleté au fromage		
Coq au vin		Emincé de bœuf à la hongroise		
Pommes vapeur		Brocolis à l'anglaise		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Petit-suisse nature		Petit-suisse nature		
Jeudi			A	B
Velouté à la tomate	11-avr.	Velouté à la tomate		
Céleri râpé sauce rose		Céleri râpé sauce rose		
Gibeleterie de volaille sauce crème		Filet de Hoki MSC sauce provençale		
Haricots verts BIO persillés		Boullgour BIO		
Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO		
Cake au citron sans sucre ajouté		Cake au citron sans sucre ajouté		
Vendredi			A	B
Soupe minestrone	12-avr.	Soupe minestrone		
Salade de haricots verts vinaigrette		Salade de haricots verts vinaigrette		
Filet de lieu MSC sauce Nantua		Rôti de dinde sauce oignons		
Riz de Camarque IGP au paprika		Poêlée de légumes		
Brie BIO		Brie BIO		
Compote de pêches		Compote de pêches		
Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	13-avr.	Bouillon de poule vermicelles		
Salade coleslaw BIO		Salade coleslaw BIO		
Langue de Bœuf sauce piquante		Jambon braisé au jus		
Spaghettis BIO		Purée de céleri		
Yaourt Fermier nature		Yaourt Fermier nature		
Fruit de saison		Fruit de saison		
Dimanche			A	B
Potage du Chef courgette et mascarpone	14-avr.	Potage du Chef courgette et mascarpone		
Pâté de campagne		Pâté de campagne		
Sauté de volaille à la bordelaise		Rôti de bœuf sauce pêche		
Carottes BIO braisées		Haricots verts BIO persillés		
Tomme grise		Tomme grise		
Forêt noire		Forêt noire		

A rendre pour le vendredi 29 mars

Du Lundi 08 au Dimanche 14 avril 2024 :	Semaine 15
LUNDI	
Soupe à l'oignon Poireaux vinaigrette Boulettes de soja sauce forestière Semoule BIO Pont l'Evêque AOP Fruit de saison HVE	8-avr.
MARDI THEME ILE DE LA REUNION	
Velouté aux bolets Chou blanc à l'ananas Omelette aux oignons Riz créole Yaourt aux fruits Litchis au sirop	9-avr.
MERCREDI	
Potage du Chef aux poireaux Feuilleté au fromage Galette fromage épinard Pommes vapeur Fourme d'Ambert AOP Mousse au café	10-avr.
JEUDI	
Velouté à la tomate Céleri râpé sauce rose Tarte aux légumes du soleil Haricots verts BIO persillés Yaourt aromatisé BIO Tarte au chocolat	11-avr.
 VENDREDI	
Soupe minestrone Salade de haricots verts vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Brie BIO Compote de pommes abricots BIO	12-avr.
SAMEDI	
Bouillon de légumes vermicelle Salade coleslaw Omelette aux fines herbes Spaghettis BIO Yaourt Fermier à la framboise Fruit de saison	13-avr.
DIMANCHE	
Potage du Chef courgette et mascarpone Salade bretonne Croquettes de maïs Carottes bio braisées Tomme grise Gâteau du Chef à la myrtille	14-avr.

A rendre pour le vendredi 29 mars