

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 avril 2024 :</b>			<b>Semaine 16</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Jambon sauce au porto Chou-fleur BIO béchamel Camembert BIO Liégeois café	15-avr.	Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Colin MSC sauce oseille Pommes vapeur persillées Camembert BIO Liégeois café		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles Museau vinaigrette Sauté de porc à l'ananas Boulgour BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO	16-avr.	Bouillon de légumes vermicelles Museau vinaigrette Filet de poulet sauce aux raisins Poêlée maraîchère Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Filet de hoki MSC sauce hollandaise Bâtonnière de légumes à la crème Cantal AOP Compote de pommes cassis	17-avr.	Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Sauté de œuf au curcuma Coquillettes BIO Cantal AOP Compote de pommes cassis		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Sauté de bœuf sauce grand veneur Poêlée campagnarde Yaourt fermier fraises Chou à la vanille	18-avr.	Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Chou farci printanier Trio de légumes BIO Yaourt fermier fraises Chou à la vanille		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Colin meunière MSC Brocolis BIO béchamel Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	19-avr.	Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Cuisse de poulet au pot Riz de Camarque IGP Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Salade Roméo Bœuf Stroganoff Carottes BIO Braisées Edam BIO Fruit de saison	20-avr.	Soupe chinoise Salade Roméo Escalope viennoise Courgettes BIO sauce béchamel Edam BIO Fruit de saison		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Terrine de campagne Escalope de volaille à l'indienne Riz pilaf Saint Nectaire AOP Beignet Abricot	21-avr.	Potage du Chef aux légumes Terrine de campagne Rognons de bœuf sauce moutarde Purée BIO Saint Nectaire AOP Beignet Abricot		

*A rendre pour le vendredi 29 mars*

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 avril 2024 :</b>			<b>Semaine 16</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Jambon braisé au jus Chou-fleur BIO à la crème Yaourt aromatisé BIO Liégeois café	15-avr.	Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Filet de colin Pommes vapeur Yaourt aromatisé BIO Liégeois café		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes Œuf à la russe Sauté de porc Boulgour BIO Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO	16-avr.	Bouillon de légumes Œuf à la russe Filet de poulet Poêlée maraîchère Fromage blanc sucré BIO Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Hoki MSC Bâtonnière de légumes à la crème Petit-suisse aromatisé Compote de pommes cassis	17-avr.	Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Sauté de bœuf Coquillettes BIO Petit-suisse aromatisé Compote de pommes cassis		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Sauté de bœuf Poêlée campagnarde Yaourt fermier fraise Chou à la vanille	18-avr.	Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Chou farci Trio de légumes BIO Yaourt fermier fraise Chou à la vanille		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Colin meunière MSC Brocolis Fromage blanc au caramel Fruit de saison	19-avr.	Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Cuisse de poulet au pot Riz de Camarque IGP Fromage blanc au caramel Fruit de saison		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Salade Roméo Bœuf en daube Carottes BIO Braisées Yaourts aux fruits Fruit de saison	20-avr.	Soupe chinoise Salade Roméo Escalope viennoise Courgettes BIO béchamel Yaourts aux fruits Fruit de saison		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Terrine de légumes tricolore Escalope de volaille Riz pilaf Petit-suisse sucré Beignet Abricot	21-avr.	Potage du Chef aux légumes Terrine de légumes tricolore Rognons de bœuf Purée BIO Petit-suisse sucré Beignet Abricot		

*A rendre pour le vendredi 29 mars*

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 avril 2024 :</b>			<b>Semaine 16</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Jambon sauce au porto Choux fleur BIO béchamel Camembert BIO Yaourt nature	15-avr.	Potage de légumes Carottes râpées BIO à l'orange Colin MSC sauce oseille Pommes vapeur persillées Camembert BIO Yaourt nature		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Bouillon de légumes vermicelles Museau vinaigrette Sauté de porc à l'ananas Boulgour BIO Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	16-avr.	Bouillon de légumes vermicelles Museau vinaigrette Filet de poulet sauce aux raisins Poêlée maraîchère Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Filet de hoki MSC sauce hollandaise Bâtonnière de légumes à la crème Cantal AOP Compote de pommes coings	17-avr.	Potage du Chef au potiron Chou rouge HVE vinaigrette Sauté de bœuf au curcuma Coquillettes BIO Cantal AOP Compote de pommes coings		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Sauté de bœuf sauce grand veneur Poêlée campagnarde Yaourt fermier nature Cake framboises sans sucre ajouté	18-avr.	Soupe au cresson Betteraves rouges HVE ciboulette Chou farci printanier Trio de légumes BIO Yaourt fermier nature Cake framboises sans sucre ajouté		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Colin meunière MSC Brocolis BIO béchamel Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	19-avr.	Velouté d'asperges Céleri BIO rémoulade aux raisins Cuisse de poulet au pot Riz de Camarque IGP Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe chinoise Salade Roméo Bœuf Stroganoff Carottes BIO braisées Edam BIO Fruit de saison	20-avr.	Soupe chinoise Salade Roméo Escalope viennoise Courgettes BIO béchamel Edam BIO Fruit de saison		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux légumes Terrine de campagne Escalope de volaille sauce indienne Riz pilaf Saint Nectaire AOP Tarte aux pommes	21-avr.	Potage du Chef aux légumes Terrine de campagne Rognons de bœuf sauce moutarde Purée BIO Saint Nectaire AOP Tarte aux pommes		

*A rendre pour le vendredi 29 mars*

<b>Du Lundi 15 au Dimanche 21 avril 2024 :</b>	<b>Semaine 16</b>
<b>LUNDI</b>	
Potage de légumes	15-avr.
Carottes râpées BIO à l'orange	
Galette haricots rouges BIO	
Chou-fleur BIO béchamel	
Camembert BIO	
Liégeois café	
<b>MARDI</b>	
Bouillon de légumes vermicelle	16-avr.
Œuf à la russe	
Tarte aux poireaux	
Boulgour BIO	
Fromage blanc sucré BIO	
Fruit de saison BIO	
<b>MERCREDI</b>	
Potage du Chef au potiron	17-avr.
Chou rouge HVE vinaigrette	
Feuilleté chèvre	
Bâtonnière de légumes à la crème	
Cantal AOP	
Compote de pommes cassis	
<b>JEUDI</b>	
Soupe au cresson	18-avr.
Betteraves rouges HVE ciboulette	
Omelette au fromage	
Poêlée campagnarde	
Yaourt fermier à la fraise	
Chou vanille	
<b> VENDREDI</b>	
Velouté d'asperges	19-avr.
Céleri BIO rémoulade aux raisins	
Risotto forestière	
PLAT COMPLET	
Fourme d'Ambert AOP	
Mousse à la crème de marrons	
<b>SAMEDI</b>	
Soupe chinoise	20-avr.
Salade Roméo	
Galette de soja sauce Stroganoff	
Carottes BIO braisées	
Edam BIO	
Fruit de saison	
<b>DIMANCHE</b>	
Potage du Chef aux légumes	21-avr.
Terrine de légumes tricolore	
Boulettes de soja sauce indienne	
Riz pilaf	
Saint Nectaire AOP	
Beignet Abricot	

*A rendre pour le vendredi 29 mars*