

AVRIL

2024



1^{er} -> 17 avril

LUNDI 01

Potage de légumes
Taboulé
Escalope de veau
Haricots verts **BIO** à la Portugaise
Fromage
Muffin
Sans sucre : pâtisserie

MARDI 02

Potage de légumes
Feuilleté jardinier **BIO**
Steak fromager **BIO**
Purée
Fromage
Yaourt gourmand
Sans sucre : Yaourt sans sucre 0%

MERCREDI 03

Pot au feu, vermicelles
Melsat, cornichon
Sauté de poulet **BIO** sauce goulash
Brunoise de légumes
Fromage
Pomme

JEUDI 04

Soupe de légumes maison
Avocat **BIO**
Bavette (cruée à la demande)
Pâtes à la tomate
Fromage
Liégeois fruits
Sans sucre : Yaourt nature

VENDREDI 05

Soupe de légumes maison
Salade de riz maison maïs, tomates **BIO**, olives
Poisson
Chou-fleur **BIO** persillé
Fromage
Banane **BIO**

SAMEDI 06

Soupe de légumes maison
Aspic
Saucisse de couennes
Haricots blancs maison **BIO**
Fromage
Tropézienne
Sans sucre : Forêt noire sans sucre

DIMANCHE 07

Velouté de tomates
Asperges vertes
Cuisse de pintade
Pomme de terre Boulangère maison
Fromage
Riz au lait maison **BIO**
Sans sucre : Riz au lait maison **BIO**

LUNDI 08

Velouté de poireaux pomme de terre
Rosette
Côtelette de porc échine **BIO**
Aubergines grillées sauce tomate
Fromage blanc individuel **BIO**
Gaufre Liégeoise
Sans sucre : crêpe

MARDI 09

Potage de légumes
Céleri rémoulade **BIO**
Blanquette de veau **BIO**
Riz **BIO**
Fromage
Kiwi

MERCREDI 10

Potage de légumes
Radis beurre
Rôti de bœuf
Penne au Gorgonzola **BIO**
Fromage
Compote

JEUDI 11

Soupe de légumes maison
Salade Parisienne maison P de T, emmental, cubes de jambon, cornichons
Escalope de dinde sauce charcutière
Brocolis **BIO** persillés
Fromage
Crème pralinée
Sans sucre : Yaourt 0 %

VENDREDI 12

Soupe de légumes maison
Betteraves rouges **BIO**
Poisson à l'aïoli
Pommes de terre, carottes vapeur
Fromage
Orange

SAMEDI 13

Soupe de légumes maison
Maquereaux moutarde
Boudin galabart
Purée de pois cassés maison
Fromage
Semoule caramel
Sans sucre : Crème dessert pralinée

DIMANCHE 14

Soupe à l'oignon
Pâté en croûte Richelieu
Aiguillette de canard sauce poivre
Fagots haricots verts, champignons persillés **BIO**
Fromage
Échaudé au vin rouge

LUNDI 15

Velouté d'asperges
Surimi **BIO** mayonnaise
Cuisse de poulet rôtie **BIO**
Petit pois **BIO**
Fromage
Pomme **BIO**

MARDI 16

Potage de légumes
Macédoine **BIO**
Navarin d'agneau
Semoule **BIO**
Fromage
Mousse au chocolat
Sans sucre : mousse

MERCREDI 17

Potage de légumes
Salade P de T, harengs
Paleron sauce blanche câpres, cornichons
Salsifis
Fromage
Fruits exotiques



AVRIL

18 -> 30 AVRIL

2024



Sans sucre : fruits au sirop

JEUDI 18

Soupe de légumes maison

Pâté

Marmite de poisson curry, coco

Riz **BIO**

Fromage

Yaourt aux fruits

Sans sucre : yaourt nature

VENDREDI 19

Soupe de légumes maison

Carottes râpées **BIO**

Omelette fromage maison **BIO**

Ratatouille **BIO**

Fromage

Poire

SAMEDI 20

Soupe de légumes maison

Salade verte **BIO**, gésiers

Tête de veau sauce gribiche

Pomme de terre vapeur

Fromage

Ile flottante

Sans sucre : crème vanille,

biscuit sans sucre

DIMANCHE 21

Potage de bolets

Coquille de poisson

Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne

Endives braisées

Fromage

Moelleux fondant chocolat

Sans sucre : Tarte aux pommes

LUNDI 22

Soupe de cresson

Chou-fleur **BIO** mayonnaise

Chipo/marguez

Carottes à la crème **BIO**

Fromage

Banane **BIO**

MARDI 23

Potage de légumes

Concombre **BIO** Bulgare

Sauté de dinde aux champignons

BIO

Tortis tricolore

Fromage

Crème chocolat

Sans sucre : crème

MERCREDI 24

Potage de légumes

Salade Strasbourgeoise maison

Rôti de veau

Julienne de légumes

Fromage

Compote **BIO**

Sans sucre : Compote

JEUDI 25

Soupe de légumes maison

Tarte courgettes, chèvre **BIO**

Chili con carné

Riz

Fromage

Kiwi

VENDREDI 26

Soupe de légumes maison

Mortadelle

Fish and chips

Haricots verts **BIO**

Fromage

Petit suisse fruits **BIO**

Sans sucre : petit suisse nature

SAMEDI 27

Soupe de légumes maison

Salade de pois chiches (oignons, poivrons rouges et jaunes)

Cuisse de lapin

Céleri en sauce

Fromage

Pomme au four, pain d'épice

Sans sucre : pomme au four

DIMANCHE 28

Minestrone

Perles nacrées au saumon fumé

½ pigeon

Gratin Dauphinois Beaufort maison

Fromage

Flan pâtissier

Sans sucre : flan

LUNDI 29

Potage

Taboulé

Jambon fumé sauce champignons

Purée de légumes verts **BIO**

Fromage

Crème caramel

Sans sucre : crème

MARDI 30

Potage de légumes

Salade verte, tomate, maïs, dés emmental

Carbonade Flamande

P de T Crispy

Fromage

AVRIL (LA RONDE DES MOIS)

Le Printemps, encore bien fragile
S'étire en cet agitateur de mois d'avril.
Avril, débute avec un poisson dans le dos
Et, nous guide vers l'été crescendo.
Période de l'année, ou le temps versatile,
Passe, sans hésiter du soleil, au grésil.
Avril, se permet, nombre de fantaisies.
Confiant, il sait qu'on l'apprécie
Pour ses arbres couverts de fleurs
Qu'il peut cependant, dénuder, en une heure
En déclenchant, un méchant coup de vent.
Rien n'effraie, ce mois, qui poursuivant
Son chemin, accueille, les martinets,
Et de par, ses ondées, prépare les fleurs de Mai.

(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).

Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine
Union Européenne, toutes les autres sont d'origines Française

