



Menus* du mois d'avril

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

31 mars au 4 avril

Carottes râpées maison (10)
Sauté veau printanier VF maison (1,3,7,9)
Pommes vapeur (7)
Velouté fruit

Taboulé oriental (1)
Escalope de poulet VF au jus (1,3,7,9)
Haricots verts persillés (7)
Yaourt fruit mixé (7)

Concombres au Boursin Maison (3,7,10)
Steak haché VBF au jus (1)
Mezze penne (1,7)
Fruit de saison

Salade verte, vinaigrette (10)
Couscous de légumes, pois chiches (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Brassé framboise lait coco

Cœur de blé aux légumes maison (1,10)
Pavé saumon MSC à la provençale (1,4,9)
Gratin de courgettes maison (1,7)
Fruit de saison

7 au 11 avril

Salade pommes de terre au thon (3,4,10)
Cuisse de poulet VF rôti au jus (1,3,7,9)
Petits pois à la française (7,9)
Yaourt fruit mixé (7)

Salade tomates, vinaigrette (10)
Omelette au fromage maison (3,7)
Coquillettes (1,7)
Compote pomme fraise

Betteraves, vinaigrette (10)
Tomate farcie U.E au jus (1)
Semoule de blé (1)
Yaourt nature

Carottes râpées maison (10)
Sauté de porc PF maison (1,3,7,9)
Purée de courgettes (7)
Fruit de saison

Sauce au thon Maison (1,4,9)
Riz pilaf (7)
Cousterson à la coupe (7)
Fruit de saison

14 au 18 avril

Escalope de poulet VF au jus (1,3,7,9)
Haricots beurre persillés, pommes de terre (7)
Petit suisse aux fruits
Fruit de saison

Rôti de dinde VF maison (1,3,7,9)
Blé toasté (1,7)
Babybel (7)
Fruit de saison

Salade tomates, vinaigrette (10)
Emincé de bœuf VBF aux olives maison (1)
Mezze penne (1,7)
Fromage blanc (7)

Salade verte, dès Boursin (7,10)
Hachis parmentier végétal maison (6,7,9)
Compote pomme pêche SSA

Céleri rémoulade maison (3,7,9,10)
Filet hoki MSC sauce tomate (1,4,9)
Gratin courgettes maison (1,7)
Fruit de saison

21 au 25 avril

LUNDI DE PÂQUES FÉRIÉ



Salade aux 2 lentilles maison (10)
Cappelletti ricotta épinard (1,7)
Sauce tomate provençale (1,7,9)
Fruit de saison

Fish and chips cabillaud (1,4,7)
Courgette à la tomate au riz maison (1,7,9)
Port salut à la coupe (7)
Cocktail de fruit

MENU DE PÂQUES

Cœur de laitue, **œuf dur** (3,10)
Boulette d'agneau U.E sauce tomate (1,6,9)
Gnocchis pomme de terre (1,7)
Moelleux chocolat, crème anglaise (1 à 14)



Dos cabillaud MSC à la bisque (1,2,4,7,9)
Ratatouille au riz (1,7,9)
Brie à la coupe (7)
Compote pomme pêche SSA



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	10 Moutarde	13 Lupin
			11 Sésame	14 Mollusque