

Repas du soir

Tous les jours :
Potage
Fromage
1/2 baguette de pain
Biscuit

Menus* du mois d'avril

Portage à domicile



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

31 mars au 4 avril

Œuf dur frais, mayonnaise (3,10)
Couscous de légumes, pois chiches (1,7,9,10)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

Macédoine de légumes (3,10)
Sauté de veau printanier VF maison (1,3,7,9)
Pommes vapeur (7)
Fromage blanc, miel

Pois chiches aux chorizo (7,10)
Escalope de dinde viennoise U.E (1)
Haricots verts persillés (7)
Tarte au flan (1,3,7)

Concombres au Boursin maison (3,7,10)
Andouillette PF à la moutarde (1,3,7,9,10)
Mezze penne (1,7)
Compote fruit

Cœur de blé aux légumes maison (1,10)
Filet de colin MSC sauce aneth (1,4)
Gratin de courgettes maison (1,7)
Fruit de saison

7 au 11 avril

Pizza au fromage (1,3,7)
Jambon blanc PF (0)
Gratin légumes à la provençale (7)
Fruit de saison

Rosette UE, beurre (7)
Cuisse de poulet VF rôti au jus (1,3,7,9)
Petits pois à la française (7,9)
Yaourt fruit mixé

Salade tomates, vinaigrette (10)
Omelette au fromage maison (3,7)
Coquillettes (1,7)
Compote pomme fraise (0)

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

Salade avocat, pamplemousse (10)
Sauce au thon maison (1,4,9)
Riz pilaf (7)
Danette liégeoise vanille

14 au 18 avril

Concombres à la crème (3,7,10)
Alouette bœuf provençale VBF maison (1,9)
Purée de patates douces (7)
Fruit de saison

Salade crozet au poulet non UE (1,3,7,10)
Chipolatas PF au jus (1)
Haricots beurre persillés (7)
Velouté fruit

Salade piémontaise aux œufs (3,1)
Nuggets pois chiches / Ketchup (1)
Ratatouille au blé maison (7,9)
Fruit de saison

Salade tomates, vinaigrette (10)
Emincé bœuf VBF aux olives maison (1)
Riz pilaf (7)
Pâtisserie du jour (1 à 14)

Salade verte, cousterson (7,10)
Filet hoki MSC sauce tomate (1,4,9)
Epinards gratinés maison (1,7)
Compote pomme pêche SSA

21 au 25 avril

LUNDI DE PÂQUES FÉRIÉ



Pâté campagne UE (1,7)
Raviolis au bœuf VF (1,3,7)
Yaourt nature
Compote fruit

Salade haricots verts, dès Boursin (7,10)
Courgettes rondes farcies veggie (1,3,7,9)
Semoule de blé (1)
Fruit de saison

MENU DE PÂQUES
Cœur de laitue, **œuf dur frais** (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)



Taboulé a l'oriental (1)
Dos cabillaud MSC à la bisque (1,2,4,7,9)
Poêlée ratatouille
Gourmand ananas



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

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

Coordonnées de la cuisine centrale

04 90 45 50 32

Tout repas annulé à moins d'une semaine, sans justificatif, est facturé

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacé	3 œuf	4 Poisson	5 Arachide	6 Soja	7 Lait	8 Fruit à coque	9 Céléri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfite	13 Lupin	14 Mollusque
----------	------------	-------	-----------	------------	--------	--------	-----------------	----------	-------------	-----------	------------	----------	--------------