



Menus* du mois d'avril

Multi-accueil "Les Péquelets"



Plat choisi par les enfants
du centre de loisirs



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

30 mars au
3 avril

Concombre ail et fines herbes maison (7) 
Blanquette veau LR VF maison (1,3,7,9,12)
Riz safrané maison (7,9)
Yaourt au citron (7)

Salade haricots verts, dès Boursin (7,10,12)
Escalope poulet BBC VF, sauce forestière maison (1,3,7,9,12)
Lentilles à l'ancienne maison (7,9,12)
Fruit de saison

Betteraves (10,12)
Sauté de dinde LR VF basquaise maison (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne
Fromage blanc (7)

Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10)
Bulgour façon pilaf (7,9)
Bûche du Pilat (7)
Fruit de saison

Salade d'avocat, dès tomates (10,12) 
Dos cabillaud MSC, sauce échalote maison (1,4,7,9,12)
Epinards gratinés maison (1,7)
Riz au lait (7)

6 au 10
avril

Jour férié
Lundi de Pâques

Sauce bolognaise VBF maison (1,12)
Coquillettes (1,7)
Emmental râpé (7)
Salade de fruits 

Sauté de poulet BBC VF à la moutarde maison (1,3,7,9,10,12)
Riz au four maison (7,9)
Tomme de brebis (7)
Compote de fruit

Salade de pois chiches aux légumes (10,12) 
Omelette au fromage maison (3,7)
Haricots verts persillés (7)
Fruit de saison

Œuf dur frais (3) 
Filet hoki MSC à la bisque (1,2,4,7,9,12)
Flan de courgettes maison (3,7)
Yaourt aux fruits mixés (7)

13 au 17
avril

Carotte râpées maison (10,12) 
Cuisse de poulet VF rôti au jus (1,3,7,9,12)
Pomme paillason 
Fromage blanc (7)

Salade avocat (10,12)
Steak haché VBF au jus (1,12) 
Purée de pomme de terres maison (7) 
Yaourt nature (7)

Rôti de dinde VF aux herbes maison (1,3,7,9,12)
Riz et poêlée de champignons maison (7,9,12) 
Camembert à la coupe (7)
Compote de fruit

Œuf dur frais (3) 
Omelette au fromage (3,7)
Coquillettes (1,7)
Fruit de saison

Taboulé aux légumes maison (1) 
Filet de limande meunière/ quartier citron (1,4,7) 
Purée de carottes (7,12) 
Yaourt aux fruits mixés (7)

20 au 24
avril

Salade de tomates (10,12)
Escalope de poulet BBC VF rôti au thym (1,3,7,9,12)
Mezze penne (1,7)
Fruit de saison

Concombre ail et fines herbes maison (7) 
Sauté de porc PF LR à la provençale maison (1,3,7,9,12)
Poêlée campagnarde
Compote de fruit

Salade haricots rouges, maïs (10,12)
Tomates farcies végé au jus (1,3,6)
Semoule de blé (1)
Yaourt nature (7)

Salade de tomates (10,12)
Dahl de lentilles corail maison au parmesan (1,7,10,12)
Riz au four maison (7,9)
Compote de fruit

Brandade de morue parmentière maison (4,7,12)
Fromage blanc (7)
Fruit de saison



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

Allergènes

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

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison