



Menus* du mois d'avril

Groupes scolaires et centre de loisirs



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 verte, 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


Rosette, beurre (7)
Sauté de dinde LR VF basquaise maison (1,3,7,9,12)
Poêlée paysanne
Fromage blanc (7)
Miel ou sucre

Légumes couscous, pois chiches (1,7,9,10)
Boullgour 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)
Fondant au chocolat maison, crème anglaise (1,3,7)


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, salade verte (7,10,12)
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, mayonnaise (3,10,12) 
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 / Ketchup 
Fromage blanc (7)
Confiture ou sucre


Salade verte, asperges picnic (10,12) 
Steak haché VBF au jus (1,12) 
Purée de pomme de terres maison (7) 
Pana Cotta maison, coulis chocolat (7) 
Brisures M et M's (5,6,7)


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, mayonnaise (3,10,12) 
Gratin de pâtes aux légumes de saison pesto maison (1,3,7,8,12) 
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

Crevettes mayonnaise 
Sauce tomate provençale (1,7,9,12)
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
Sorbet à la fraise

Bar à salade (1 à 14)
Cookies de Tatiana maison (1,3,7)

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

Salade verte, dès mimolette (7,10,12)
Brandade de morue parmentière maison (4,7,12)
Fruit de saison



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

Allergènes

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

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

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