menu du 01/04 au 19/04/2024

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 01/04	MARDI 02/04	MERCREDI 03/04	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
FERIE	Taboulé Carré savoyard Haricots verts Fromage Abricots secs	Salade d'avocat surimi Aiguillette de poulet veggie Pâtes Crème vanille	Mousse de canard Poisson du moment Panais Fromage Salade de fruits	Macédoine de légumes Emincé de bœuf Céréales aux 2 légumes Fromage blanc sucré
LUNDI 08/04	**MARDI 09/04**	**MERCREDI 10/04**	**JEUDI 11/04**	**VENDREDI 12/04**
Salade piémontaise Tempe de porc Brunoise de légumes Fromage Compote	Carottes râpées Dahl de lentilles épeautre Salade verte Yaourt fraise	Mousse de thon Poisson du moment Purée de courges Fromage Poire	Salade poulet/fromage/croutons Sot l'y laisse de dinde Boulgour/quinoa Crème chocolat	**Repas grecque** Salade grecque Moussaka Salade verte Semoule au lait
LUNDI 15/04	**MARDI 16/04**	**MERCREDI 17/04**	**JEUDI 18/04**	**VENDREDI 19/04**
Betteraves râpées Poisson du moment Semoule Maestro vanille	Salade marco polo Jambon grill Poêlée méridionale Fromage Pomme	Radis beurre Cordon bleu Frites Petits suisses	Rosette beurre Sauté de poulet Haricot beurre Banane	Terrine de légumes Chili veggie Riz basmati Glace vanille

Légende : Fabrication maison Agriculture biologique Produits de saison Produits de notre région Bleu Bleu Blanc Cœur Agriculture raisonnée Label rouge Appellation d'Origine Contrôlée