

Menus du 22 au 26 avril 2024

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres crème à l'aneth</li> <li>Pâtes </li> <li>Bolognaise de lentilles</li> <li>Emmental râpé</li> <li>Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour*</li> <li>Échine de porc sauce charcutière</li> <li>Haricots verts à l'ail</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Poisson Meunière au citron</li> <li>Riz doré </li> <li>Yaourt aromatisé</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fromage</li> <li>Pâtisserie du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade aux croûtons, vinaigrette balsamique</li> <li>Steak haché</li> <li>Potatoes, crème ciboulette</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Boulgour, maïs, poivrons, vinaigrette.

Menus du 29 avril au 3 mai 2024

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nems au poulet</li> <li>Poisson pané</li> <li>Risotto de blé aux petits légumes</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade </li> <li>Gratin de macaronis </li> <li>Jambon</li> <li>Fromage blanc</li> <li>Madeleine</li> </ul>	<p>1er mai</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Pizza tartiflette*</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé à l'orientale</li> <li>Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li>Carottes persillées</li> <li>Fromage </li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>

\* Pâte à pizza, crème fraîche, pommes de terre, reblochon, oignons, origan.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.