



menu d'Avril



Fait maison !*
Menu Végétarien

Bio
Producteurs locaux



Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
friand au fromage	tartine de sardine	<i>Menu Végétarien</i>	carottes bio rapées*	betteraves cuites vinaigrette
sauté de porc à la tomate*	saucisse de toulouse	salade de tomates et fromage*	poulet rôti*	dos de colin sauce citronnée*
salsifis	purée de pommes de terre*	boulettes de riz thaï	frites	épinards bio à la crème*
compote	fruit de saison bio	ratatouille*	yaourt sucré	chou au chocolat
gâteau aux fruits*				
Lundi 5 Avril	Mardi 6 Avril	Mercredi 7 Avril	Jeudi 8 Avril	Vendredi 9 Avril
férié	<i>Menu Végétarien</i>	saucisson sec	macédoine de légumes	taboulé
	céléris et maïs remoulade*	mafé de poulet*	filet de poisson pané	cordons bleus
	pâtes bio	quinoa bio	riz bio à la tomate*	petits pois et carottes bio cuisinés*
	sauce bolognaise végétarienne*			
	fruit de saison bio	crème au chocolat*	fromage blanc et coulis de fruits rouges	fruit de saison
Accueil de Loisirs				
Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
salami	tartine de sardine	<i>Menu Végétarien</i>	coleslaw	radis et beurre
poisson sauce citronnée*	sauté de dinde au curry*	avocats et maïs		sauté de porc sauce moutarde*
épinards bio à la crème*	haricots verts	gratin de pommes de terre et patates douces au reblochon*	quiche lorraine	salsifis
compote	crème à la vanille	dessert maison*	fruit de saison	petit suisse
Accueil de Loisirs				
Lundi 19 Avril	Mardi 20 Avril	Mercredi 21 Avril	Jeudi 22 Avril	Vendredi 23 Avril
salade verte et fromage*	concombres à la crème*	salade de tomates*	saucisson sec	pique nique
jambon grillé	boulettes de bœuf sauce tomate		tajines de poulet aux abricots*	sandwich jambon beurre fromage
pommes sautées*	semoule bio	parmentier de poisson*	haricots beurre	chips
glace	yaourt aromatisé	paris brest	fruit de saison	compote