

Menus d'Avril

<p>Lundi 30 mars</p> <p>Céleri remoulade Sauté dinde sauce tomate Blé Rondelé au sel de Guérande Yaourt aromatisé</p>	<p>Mardi 31 mars</p> <p>Salade de pâtes à l'oriental Omelette au boursin Courgettes persillées Fromage blanc nature Kiwi</p>	<p>Mercredi 1 avril</p> <p>Macédoine mayonnaise Tranche de poisson provençale Gratin d'Aubergines grillées Edam Tarte amandine aux poires</p>	<p>Jeudi 2 avril</p> <p>Salade Iceberg Cassoulet toulousain Yaourt au citron Orange sanguine</p>	<p>Vendredi 3 avril</p> <p>Concombre à la crème Spaghettis bolognaises végétales Saint môtret Ananas au sirop</p>
<p>Lundi 6 avril</p> <p>Férié Lundi de Pâques</p>	<p>Mardi 7 avril</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet Pennes Produit laitier Compote de pomme biscuitée</p>	<p>Mercredi 8 avril</p> <p>Oeuf mimosa Carré de Porc Courgettes aux poivrons Kiri Liégeois vanille</p>	<p>Jeudi 9 avril</p> <p><i>Joyeuse Pâques</i></p>	<p>Vendredi 10 avril</p> <p>Salade de perles fromagères Filet de Hoki Haricots verts Vache picon Pomme</p>
<p>Lundi 13 avril</p> <p>Salade de lentilles Omelette fromage Ratatouille Tartare ail et fines herbes Pêches au sirop</p>	<p>Mardi 14 avril</p> <p>Salade fraîcheur du Tertre Chili con carne végétal Riz Croc'lait Poire</p>	<p>Mercredi 15 avril</p> <p>Salade de chou chinois Couscous garni Yaourt aromatisé Tarte au citron</p>	<p>Jeudi 16 avril</p> <p>Champignons à la crème Gratin de pâtes au poisson Carré frais Kiwi</p>	<p>Vendredi 17 avril</p> <p>Taboulé oriental Normandin de veau crème Poêlée de légumes Rondelé Compote pommes-fraises</p>
<p>Lundi 20 avril</p> <p>Médaillon surimi mayonnaise Saucisse végétale Haricots blancs tomate Chanteneige Crème vanille</p>	<p>Mardi 21 avril</p> <p>Salade croq en sel Jambon madère Purée Brie à la coupe Orange</p>	<p>Mercredi 22 avril</p> <p>Mousse de tomates basilic Marmite de poisson frais Jardinière de légumes Yaourt nature Brownie</p>	<p>Jeudi 23 avril</p> <p>Salade piémontaise au thon Aiguillette de poulet à l'estragon Haricots verts Saint Môtret Compote pomme-banane sans sucre</p>	<p>Vendredi 24 avril</p> <p>Salade Iceberg Emincé de porc aigre-doux Frites Petits suisses nature Kiwi</p>
<p>Lundi 27 avril</p> <p>Betteraves rouges vinaigrette Jambon blanc Pennes au fromage Tome grise à la coupe Yaourt framboise les 2 vaches</p>	<p>Mardi 28 avril</p> <p>Oeuf dur mayonnaise Cuisse de poulet rôtie Courgettes gratinées Vache picon Poire</p>	<p>Mercredi 29 avril</p> <p>Rosette Dos de colin Epinards à la crème Petit moulé Banane</p>	<p>Jeudi 30 avril</p> <p>Concombre à la crème Petit salé aux lentilles Yaourt nature Beignet chocolat d'anniversaire</p>	<p>Vendredi 1er mai</p> <p>Férié Fête du travail</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson