

MENUS DE LA SEMAINE DU 8 au 12 avril 2024

	LUNDI 8 avril	MARDI 9 avril	MERCREDI 10 avril	JEUDI 11 avril local ou bio	VENDREDI 12 avril
MIDI	salade du nord(endives noix lardons mâche)	surimi moyo citron	asperges	salade comtoise(pdt morteau comté)	tomate mozza et concombre à la crème
	salade neptune(pdt saumon concombre carottes poivron mayo citron)	taboulé	salade de lentilles	salade pâtes César(parmesan croustons roquette dés tomate)	salade frisé (lardons fro)
	salade	salade	salade verte	salade verte fromage blanc aux fines herbes	salade verte
	émincés de volaille au curry	émincés de bœuf	steak de porc michigan	poulet fermier	burger fromage
	tomate farcie	saucisses au chou	tortellini 3 fromages	truite saumonée	burger bœuf
	riz	blé dur bio gourmand	légumes	pommes grenailles	frites
	trio de légumes	légumes d'autrefois	fondue de champignons	gratin de chou-fleur	haricots verts
	port salut	kiri chèvre	carré frais	cancoillotte	vache qui rit
	domaine de bresse	tomme de jura	mimolette	comté	morbier
	tropézienne	entremet sapin chocolat	paris-brest / gâteau citron maison	yaourt aux fruits	glace
	fruits	fruit	fruit	fruit	fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
SOIR	carottes râpées 1/2 œuf	crêpe au fromage	concombre à la crème	wrap thon carottes oignons fro	fermé
	croq fromage	brochette de poulet méditerranéenne	fricadelles de bœuf	escalope viennoise	
	poêlée campagnarde	ratatouille	pâtes bio	petits pois	
	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion	
	compote + biscuit	😊 gâteau de semoule	fromage blanc sur coulis de fruits	crème dessert les 2 vaches	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

ARACHIDES	CRUSTACÉS	CÉLERI	VIANDES - POISSONS - OEUFS	CÉRÉALES - FÉCULENTS
LUPIN	POISSON	GRAINES DE SÉSAME	FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
CÉRÉALES CONTENANT DU	MOLLUSQUES	SOJA	SULFITES	FROMAGES
	FRUITS À COQUE	MOUTARDE	PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
			PLATS NEUTRES	MATIÈRES GRASSES
			LOCAL	BIO
			FAIT MAISON	LOCAL