



	DU 05 AU 09 AVRIL 2021	DU 12 AU 16 AVRIL 2021	DU 19 AU 23 AVRIL 2021	DU 26 AU 30 AVRIL 2021
LUNDI		 Menu Vegetarien Œuf dur (mayonnaise en dosette) Curry de lentilles (pc) Yaourt sucré Fruit	Menu Vegetarien Tomates vinaigrette balsamique Pané fromager Carottes au beurre Banane	Tarte provençale Sauté de poulet Macaroni Coulommiers Fruit
MARDI	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricot verts persillés St Mâret Compote de pommes	Salade coleslaw Escalope de poulet pané Gratin de courgettes Chanteneige Fruit	Œuf dur mayonnaise Saucisse fumée* Pommes de terre en quartier Yaourt sucré Mousse au citron	Radis beurre Nuggets de poisson et ketchup Frites Tartare nature Pâtisserie
MERCREDI	Salade de radis aux abricots secs Sauté de veau à la cocotte Gratin dauphinois Saint Nectaire Fruit	Salade brésilienne Steak haché sauce cheddar Frites Cantal Mousse à la framboise	Potage andalou (gaspacho) Sauté de bœuf sauce charcutière Farfalle Fromage ovale Clafoutis aux poires et amandes	Menu Vegetarien Salade grecque Tortilla au fromage Pommes rissolées Tarte au flan à la noix de coco
JEUDI	Menu Vegetarien Salade de pâtes Pizza au fromage et salade verte (pc) Yaourt aromatisé Pâtisserie	Salade fermière Rôti de dinde au jus Haricots verts Fruit Chocolat liégeois	Crepe au fromage Risolette de veau Gratin de chou-fleur Petit suisse sucré Fruit	Saucisson sec* Aiguillettes de poulet à l'ananas Poelée forestière Buchette Fruit
VENDREDI	Roulade de volaille aux olives Beignets de calamars et sauce tartare Fusilli Yaourt à boire Banane	Carottes rapées Aiguillettes de saumon meunière Penne Yaourt aromatisé Fruit	Salade du Puy Filet de lieu "frais" sauce citron vert Pommes rostis Camembert Gâteau marbré au chocolat	Concombre à la ciboulette Blanquette de veau (pc) Yaourt aux fruits mixés Fruit

: Menu Bio

(pc) : Plat complet

(pc) : Plat complet

* : Plat contenant du porc

: Plat fait maison

: Produit local

Menu végétarien en application de la loi EGALIM