



# MENUS AVRIL-MAI

13 AU 17 AVRIL

20 AU 24 AVRIL

<b>Lundi</b>	Salade mexicaine (poivron, haricot rouge, maïs, petits pois) <b>Poisson pané 100 % filet MSC</b> - , citron /Pané fromager - , citron Poêlée de légumes Blé <b>Cantal AOP</b> <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Mardi</b>	Salade coleslaw ( <b>carottes Bio, Chou blanc Bio</b> ) - Vinaigrette Allumettes de porc - Sauce provençale /Allumette pois blé - Sauce provençale <b>Macaronis</b> <b>Choux de Bruxelles CE2</b> Emmental râpé Crème dessert vanille ( <b>lait Bio</b> )
<b>Mercredi</b>	Beignets de chou fleur Emincé de bœuf - Sauce façon bourguignon /Emincé végétal au pois et blé - Sauce façon bourguignon Purée de <b>pommes de terre HVE</b> et brocolis <b>Saint Môret Bio</b> <b>Yaourt sucré Bio lait fermier</b>
<b>Jeudi</b>	Macédoine de légumes (carottes, haricots verts, navets, petits pois) - Vinaigrette Tarte au fromage <b>Salade iceberg CE2</b> Vinaigrette <b>Munster AOP</b> Compote du chef <b>pomme Bio</b> et poire
<b>Vendredi</b>	<b>Panais Bio</b> râpé - Sauce façon rémoulade Aiguillettes de poulet panées - Tartare /Omelette du chef (MEA) - Tartare Potatoes <b>Haricots verts Bio</b> à l'ail Yaourt aux fruits Fruit de saison

<b>Lundi</b>	<b>Céleri Bio</b> râpé - Vinaigrette au fromage blanc Lasagnes au bœuf /Lasagnes aux légumes (courgettes, poivrons, tomates) et pesto Salade verte Vinaigrette à l'échalote Gouda <b>Yaourt aux fruits Bio fermier (vrac) quetsches cannelle</b>
<b>Mardi</b>	<b>Betteraves CE2</b> - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Brunoise de légumes Bibeleskäse Cocktail de fruits (pêche, poire, ananas, raisin, bigarreau)
<b>Mercredi</b>	Cœurs de palmier - Vinaigrette Emincé de porc FR - Sauce moutarde /Aiguillette végétarienne aux pois chiches - Sauce moutarde Boullgour <b>Petits pois CE2</b> Coulommiers <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Jeudi</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> - Vinaigrette à l'orange Emincé de volaille - Sauce champignons /Emincé végétal au pois et blé - Sauce champignons <b>Spaetzles IGP</b> <b>Poêlée de choux</b> Suisse sucré Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	<b>Chou rouge Bio</b> râpé - Vinaigrette persillée Filet de hoki MSC - Sauce à l'indienne <b>Lentilles Bio</b> à l'indienne Riz Brocolis Buchette lait mélangé vache et chèvre Cake du chef aux pépites de chocolat

27 AVRIL AU 1ER MAI

<b>Lundi</b>	<b>Macédoine Ce2</b> - Vinaigrette <b>Poisson pané 100 % filet MSC</b> - Ketchup /Galette de blé, fromage et épinard - Ketchup Brocolis <b>Riz Bio</b> Fromage à tartiner <b>Fruit de saison Bio</b>
<b>Mardi</b>	<b>Radis rose HVE</b> (à croquer) , beurre <b>Fricassée de pois chiches Bio</b> aux petits légumes - Sauce aux épices Légumes couscous (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) <b>Semoule Bio</b> Gouda Yaourt lait fermier fraise HVE (vrac)
<b>Mercredi</b>	Salade verte Vinaigrette <b>Saucisse blanche HVE (porc)</b> - Moutarde douce d'Alsace /Saucisse pois et blé - Moutarde douce d'Alsace Salade de <b>pommes de terre Bio</b> , oignons et cornichons (froid) Saint Paulin Yaourt aromatisé
<b>Jeudi</b>	Carottes bio râpées - Vinaigrette à l'orange Emincé de bœuf - Façon carbonade /Omelette du chef (MEA) - Sauce façon carbonade (végétarien) <b>Pennes HVE</b> <b>Choux de Bruxelles CE2</b> Camembert Gaufre de Liège

\*Toutes les viandes de bœuf, veau et porc sont d'origine Française

api

Produit labellisé Régional Bio Plat signature Origine France

