

# Menus du 20 au 24 avril

## Légende :



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 20 avril

Chou fleur CE2  
façon cocktail



Escalope de porc  
(Petit pané BIO  
et régional)



Sauce brune



Blé BIO pilaf



Cantal AOP



Compote pomme BIO  
framboise du chef



Mardi 21 avril

Lentilles BIO à l'échalote



Poisson blanc  
meunière MSC  
(Boulettes végétales  
BIO et régionales)  
Citron



Haricots beurre persillés



Yaourt aromatisé régional



Salade de fruits

Mercredi 22 avril

Jeudi 23 avril

Carottes râpées  
à l'huile d'olive



Gratin de coquillettes BIO  
aux allumettes de dinde  
(Gratin de coquillettes  
au poisson)



Verre de lait BIO



Gâteau aux pralines roses  
du chef



Vendredi 24 avril

Oeuf dur et vinaigrette



Hachis parmentier  
à l'égréné végétal BIO  
et régional



Fromage de chèvre frais  
régional



Fruit de saison

# Menus du 27 avril au 1er mai

## Légende :



Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> 	<p>Betteraves BIO à la framboise</p>  		<p>Cake tomate basilic du chef</p> 	
<p>Sauté de dinde (Dos de colin MSC) Sauce aux olives</p>  	<p>Tempeh de pois chiche BIO et régional Sauce barbecue</p>   		<p>Filet de limande MSC (Jambon blanc) Sauce à l'oseille</p>  	
<p>Duo de carottes</p> 	<p>Boullgour BIO</p>  		<p>Riz BIO créole</p>  	
<p>Saint Nectaire AOP</p>  	<p>Suisse sucré</p>		<p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe sucrée</p>		<p>Fruit de saison</p>	

# Menus du 4 au 8 mai

## Légende :



Lundi 4 mai

Salade de blé BIO  
à la ciboulette



Rôti de porc LR  
(Pané fromager)

Sauce aux champignons



Chou fleur CE2 persillé



Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

Mardi 5 mai

Macédoine de légumes  
à la mayonnaise

Omelette BIO  
Sauce Milanaise



Pommes de terre cubes  
rissolées

Fromage de chèvre frais



Fruit de saison

Mercredi 6 mai



Jeudi 7 mai

## VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES

Dips de carottes  
et concombres  
au fromage blanc et curry



Poisson frais  
du moment MSC  
(Falafels)

Sauce raz el hanout



Torsades multicolores



Suisse sucré

Cake pomme cannelle  
du chef



Vendredi 8 mai



Ce midi, on :

# VOYAGE AUTOUR DES ÉPICES



LE JEUDI  
07/05



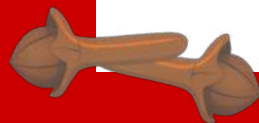
Dips de carottes et concombres  
au fromage blanc et curry

Poisson frais  
du moment MSC  
(Falafels)  
Sauce raz el hanout

Torsades multicolores

Suisse sucré

Cake pomme cannelle  
du chef



# Menus du 11 au 15 mai

**Légende :**



PRODUIT  
BIO



PRODUIT  
RÉGIONAL



CUISINES  
PAR NOS  
CHEFS



PRODUIT  
LABELLISÉ



PRODUIT  
PÊCHE  
DURABLE

Lundi 11 mai

Betteraves BIO  
et vinaigrette



Sauté de dinde  
(Dos de colin MSC)

Sauce au jus



Semoule BIO



Chanteneige

Mousse au chocolat



Mardi 12 mai

**HOT DOG PARTY**

Salade iceberg  
et vinaigrette



Hot dog  
(Saucisse de Strasbourg,  
pain à hot dog)  
(Saucisse végétale)



Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO  
fraise du chef



Mercredi 13 mai

Jeudi 14 mai

Vendredi 15 mai

Haricots verts  
à l'échalote



Bolognaise de lentilles BIO



Pépinettes



Emmental BIO râpé



Fruit de saison



# Ce midi, c'est Hot-Dog

api



Salade iceberg  
et vinaigrette

Hot dog  
(Saucisse de Strasbourg, pain à hot dog)  
(Saucisse végétale)

Potatoes

Fromage blanc sucré

Compote pommes BIO fraise du chef



LE MARDI  
12/05

DANS TON  
RESTAURANT API



# Colorie ton camion à hot-dog

