



Menu AVRIL - MAI 2019

| | | | |
|--|--|---|---|
| Lundi 23 avril | Mardi 24 avril | Jeudi 26 avril | Vendredi 27 avril |
| Férié | Repas de Pâques | C Pamplemousse VPO+FR Cordon bleu LVC Ratatouille FT Normandier | C Céleri rémoulade VPO Poisson meunière FT Riz LVC Compote |
| Lundi 29 avril | Mardi 30 avril | Jeudi 2 mai | Vendredi 3 mai |
| VPO+C Charcuterie/tomate VPO Steak haché LVC Duo de haricots PL Glace | C Carottes râpées VPO Escalope de dinde LVC Petits pois FT Cake | C+LVC Salade plénaltaise VPO Dos de colin LVC Jardinière de légumes FR+C Fromage/fruit | LVC Betteraves rouges VPO Paupiette de veau LVC Flageolets verts PL Flan vanille |
| Lundi 6 mai | Mardi 7 mai | Jeudi 9 mai | Vendredi 10 mai |
| FT+FR Friand au fromage VPO Brochette de dinde LVC Brocolis PL Yaourt aux fruits bio* | FR+C Salade 3 dés VPO Saucisse de Strasbourg FT Pommes de terre vapeur LVC Salade de fruits | C Concombre à la crème VPO Poisson LVC Haricots verts PL Mousse au chocolat | VPO Œuf mayonnaise LVC+FT Lasagnes de légumes C Fruit |
| Lundi 13 mai | Mardi 14 mai | Jeudi 16 mai | Vendredi 17 mai |
| VPO+C Salade de la mer VPO Poulet rôti LVC Carottes vichy FT+PL Gâteau au yaourt | LVC Asperges/maïs VPO Beignet de poisson FT Blé PL Glace | LVC+C Salade printanière VPO Sauté de bœuf bio* FT Pâtes C Fruit | FT Crêpe au jambon VPO Jambon grillé LVC Haricots beurre LVC Pêche chantilly |

C : crudités

VPO : viande-poisson-œuf

LVC : Légumes verts cuits

FT : féculent

PL : Produit laitier

FR : fromage

Salade printanière : salade, artichaut, tomates, dés de jambon

Veuillez prévenir le cuisinier en cas d'allergie à certains aliments.

*les produits soulignés sont issus de l'agriculture biologique
 Salade plénaltaise : Salade verte, cœurs de palmiers, tomates, maïs
 Salade 3 dés : Salade, gruyère, tomate de St Donan, croûtons
 Salade de la mer : thon, tomates, salade verte

