



MENUS PREVISIONNELS du 27 mars au 14 avril 2023



Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Tartine beurre et radis ■	Salade composée ■	Céleris rémoulade ■	Salade de museau ■	Carottes râpées ■
Falafelle ■ Coquillettes ■ <small>Bio</small>	Tempe de porc ■ Petits pois ■ <small>Bio</small>	Quiche aux lardons ■ Salade verte	Poisson sauce au citron ■ Riz pilaf ■ <small>Bio</small> ■	Poulet basquaise ■ Couscous ■ <small>Bio</small> ■
Crème dessert	Brownies ■	Génoise aux pommes ■	Fromage - Fruit ■ <small>Bio</small>	Yaourt
Lundi 03 avril	Mardi 4 avril	Mercredi 5 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
Concombre à la crème ■	Salade de la Mer ■	Saucisson à l'ail	Salade hollandaise ■	■ Pomelos ■
Saucisse ■ Lentilles ■ <small>Bio</small> ■	Bœuf au paprika ■ Carottes ■	Pizza ■ Salade verte	Brandade de poisson ■	Emincé végétale Brunoise du soleil ■
Fromage - Fruit	Gâteau à l'ananas ■	Fromage blanc ■	Yaourt - Fruit	Barre muffin au chocolat ■
Lundi 10 avril	Mardi 11 avril	Mercredi 12 avril	Jeudi 13 avril	Vendredi 14 avril
 <p style="color: yellow; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Lundi de Pâques</p>	Salade piémontaise ■	■ Roulé au fromage ■	Betterave et pomme à la vinaigrette ■	Carottes râpées ■
	Poisson ■ Boulgour ■ <small>Bio</small>	Chili au légumes ■	Paëlla au poulet ■	Pates bio au thon ■ ■ <small>Bio</small>
	Laitage - Fruit	Tarte aux pommes ■	Génoise au chocolat ■	Yaourt - Fruit

Tous les jours des fruits sont proposés, ainsi que de la repasse en entrée, plat ou dessert, et les sauces sont faites maison.

■ Fait maison ■ Bio Produit BIO
■ Préparation assemblée en cuisine

■ Menu végétarien