



















Menus du 28 Mars au 06 Mai 2022

 <u>Lundi 28/03/22</u> Salade d'endives à la mimolette Filet de colin sauce aurore Semoule Yaourt au citron	 <u>Lundi 04/04/22</u> ✓ Terrine de légumes Roulé au fromage Salade verte Crème aux œufs	 <u>Lundi 25/04/22</u> Friand au fromage Filet de poisson meunière Brocolis Fruit	 <u>Lundi 02/05/22</u> Macédoine au thon Filet de poulet au lait de coco VF Haricots beurre Fromage Fruit
 <u>Mardi 29/03/22</u> Riz Niçois Sauté de dinde au pesto VF Chou-fleur Fromage Flan pâtissier	 <u>Mardi 05/04/22</u> Tomates en vinaigrette Bœuf mironton VF Carottes Gâteau	 <u>Mardi 26/04/22</u> Salade d'endives aux noix Roti de bœuf VF Frites Fromage Compote de fruits	 <u>Mardi 03/05/22</u> ✓ Carottes râpées aux noix Risotto aux champignons et parmesan Café liégeois
 <u>Jeudi 31/03/22</u> Salade de lentilles Sausisse de poulet VF Haricots verts Fromage Fruit	 <u>Jeudi 07/04/22</u> Salade verte Sauté de porc au curry VF Purée de butternut Fromage blanc Confiture	 <u>Jeudi 28/04/22</u> Terrine de saumon fumé Cordon bleu SP- VF Petits pois Fromage Fruit	 <u>Jeudi 05/05/22</u> Salade composée Boulette de bœuf à la tomate VF Pates Yaourt aux fruits
 <u>Vendredi 01/04/22</u> ✓ Velouté de légumes Pizza au fromage Salade verte Fruit	 <u>Vendredi 08/04/22</u> Rillettes de porc Calamars à la romaine Epinards en béchamel Fromage Fruit	 <u>Vendredi 29/04/22</u> ✓ Concombres Gnocchis à la crème et au Fromage Tarte aux pommes	 <u>Vendredi 06/05/22</u> Œuf dur mayonnaise Chipolatas VF Carottes en rondelles Gâteau maison

✓ Menu Végétarien

Les produits BIO

SP= San Porc

VF= Viande bovine local Française

Le pain servi chaque jour est BIO et local



Fait Maison

Le service de la cuisine centrale peut modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.

Les menus sont établis à partir d'un plan alimentaire réalisé en collaboration avec une diététicienne et conformes aux recommandations en vigueur en matière d'équilibre nutritionnel.