

# MENU PRÉVISIONNEL DU MOIS D'AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 1 au 5 avril</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade de maïs, soja et poivron Omelette aux fines herbes  Haricots verts Babybel Compote à la pêche 	Betterave cuite à l'échalote  Colombo de colin Riz pilaf  Comté  Fruit	Batavia  Rôti de veau au miel et aux épices Pommes noisette Yaourt vanille  Fruit et poussin en chocolat	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade d'haricots rouges au basilic Gnocchetti de pois cassés à la tomate  Tomme blanche Fruit 
<b>Du 8 au 12 avril</b>	Carottes rapées  Steak haché à la sauce au poivre  Brocolis Rouy Mousse au chocolat	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Chou-fleur en salade  Raviolis de légumes Boursin ail et fines herbes Fruit	Salade de tomate au basilic Blanc de poulet à la basquaise Haricots plats  Fromage blanc Fruit 	Feuilleté au fromage Filet de colin à la crème  Carottes confites  Yaourt nature  Fruit	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Radis au beurre Gratin de polenta, petits pois et tomate Emmental  Tarte aux pommes
<b>Du 15 au 19 avril</b>	Concombres à la crème Sauté de dinde au paprika Riz pilaf  Carré de l'Est Compote abricot	Tarte aux oignons Saumon à l'huile d'olive Courgettes sautées à l'ail  Cantal  Ananas frais	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade de lentilles à l'échalote  Flan de légumes  Petits-suisses  Fruit 	Carottes rapées  Veau Marengo Pommes vapeur  Camembert  Eclair au chocolat	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Taboulé Œufs à la florentine Gouda Fruit 
<b>Du 22 au 26 avril</b>	Poireaux vinaigrette Spaghetti à la bolognaise Vache Picon Fruit 	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade de pépinettes Pois chiches et carottes, sauce forestière Mimolette Flan au caramel	Macédoine mayonnaise Bœuf bourguignon  Chou-fleur  Petit-suisse nature  Fruit	Pâté de campagne porc ou volaille Moules marinières Frites Saint-Morêt Poire au sirop	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Salade verte vinaigrette balsamique Quenelles de légumes gratinées et fondue de poireaux Yaourt fermier  Cookies au chocolat
<b>Du 29 au 3 mai</b>	Salade coleslaw  Rôti de dinde à la sauce champignon Riz pilaf  Kiri Liégeois mangue et passion	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Fonds d'artichauts en salade Tartiflette sans viande Tomme blanche Fruit	<b>FÉRIÉ</b>	Salade de tomate et billes de mozzarella Saucisse de Toulouse ou saucisse de volaille Lentilles vertes  Yaourt nature  Fruit 	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b> Céleri rémoulade  Farfalles aux petits légumes Tomme grise Tarte aux fraises

 : Produit issu de l'agriculture biologique •  : Produit issu d'une exploitation haute qualité environnementale •  : Produit Label rouge •  : Produit issu de la pêche durable •  : Produit d'appellation d'origine protégée •  : Produit d'appellation d'origine contrôlée.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques. En fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés dans leur composition et dans leur forme. Merci de votre compréhension.