

À TABLE !

Menus du midi et du goûter
du 2 avril au 3 mai 2024

AVRIL / MAI 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

01

FÉRIÉ
LUNDI DE PÂQUES

02

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu, petit pois
Mimolette
Liégeois chocolat

- Goûter : lait nature, fruit de saison, pain + beurre

03

Salade de blé
Filet de lieu sauce tandoori, purée de carottes
Petit suisse sucre
Poire sauce chocolat

- Goûter : fromage blanc aromatisé, jus de pomme, moelleux citron

04

VÉGÉTARIEN

Œuf dur mayonnaise
Pizza aux fromages, salade verte
Petit moulé
Fruit de saison

- Goûter : lait nature, compote, pain au lait

05

Salade verte et maïs
Rôti de veau sauce poivre, pommes noisettes
Chanteneige
Muffin chocolat

- Goûter : laitage, fruit de saison, pain + confiture

08

VÉGÉTARIEN

Pomelos
Omelette au fromage , pommes de terre sautées
Petit suisse nature + sucre
Pêche au sirop

- Goûter : fromage, fruit de saison, pain

09

Farandole de crudités (salade, chou rouge, radis)
Veau marenco petits pois et carottes
Vache Picon
Muffin pépites de chocolat

- Goûter : fromage blanc + sucre, fruit de saison, pain + beurre

10

Avocat mayoannaise
Filet de poisson pané et citron, brunoise de légumes et boulgour
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

- Goûter : laitage, jus d'orange, madeleine

11

Céleri rémoulade
Hachis parmentier à la patate douce
Fournols
Flan vanille

- Goûter : lait nature, fruit de saison, pain et confiture

12

Sardine citron
Escalope de poulet à la crème, riz aux petits légumes
Livarot
Fruit de saison

- Goûter : yaourt + sucre, jus de pomme, viennoise

15

Maquereau à la tomate
Sauté de porc sauce charcutière, gratin de courgettes
Tomme grise
Mousse chocolat

- Goûter : petit suisse sucré, fruit de saison, pain au chocolat

16

Salade de pâtes
Nuggets de volaille , haricots verts persillés
Fromage blanc + sucre
Salade de fruits

- Goûter : lait nature, fruit de saison, pain + miel

17

Salade Waldorf
Rôti de bœuf au jus, poêlée campagnarde
Saint Nectaire
Fruit de saison

- Goûter : lait nature, compote, brioche

18

VÉGÉTARIEN

Soupe de légumes
Tajine de pois chiches et semoule
Bûche de Pilat
Tarte abricot

- Goûter : yaourt nature + sucre, fruit de saison, pain et confiture

19

Pâté de foie et cornichons
Filet de lieu sauce aneth, carottes Vichy et blé
Coulommiers
Fruit de saison

- Goûter : laitage, fruit de saison, pompom cacao

22

Tarte au fromage
Filet de hoki sauce estragon, haricots verts persillés
Petit suisse + sucre
Fruit de saison

- Goûter : lait nature, compote pomme abricot, pain + pâte à tartiner

23

Salade verte aux croûtons
Émincés de poulet sauce champignons, riz pilaf
Edam
Éclair au chocolat

- Goûter : yaourt nature + sucre, fruit de saison, pain + confiture

24

Salade de pépinettes thon mayonnaise
Rôti de dinde sauce au bleu, jardinière de légumes et pommes de terre
Brie
Salade de fruits

- Goûter : lait chocolat, fruit de saison, madeleine

25

VÉGÉTARIEN

Carottes rapées vinaigrette
Macaroni au pesto de brocolis et fromage râpé
Mimolette
Fruit de saison

- Goûter : Fromage blanc + sucre, compote, fourré fraise

26

Céleri rémoulade
Sauté de veau à la tomate, pommes rissolées
Samos
Gélifié vanille

- Goûter : laitage, fruit de saison, pain au lait

29

VÉGÉTARIEN

Betteraves vinaigrette
Steak de soja pané, carottes à la crème
Bûche du Pilat
Fruit de saison

- Goûter : fromage, fruit de saison, pain

30

Concombres vinaigrettes
Estouffade de bœuf à la provençale, boulghour
Fourme d'Ambert
Liégeois chocolat

- Goûter : fromage blanc + sucre, fruit de saison, viennoise

01

FÉRIÉ
FÊTE DU TRAVAIL

02

Tomate en salade
Filet de lieu et citron, coquillettes
Coulommiers
Crêpes au sucre

- Goûter : lait nature, fruit de saison, pain et confiture

03

Salade verte vinaigrette
Rôti de veau sauce crème, purée de pommes de terre
Gouda
Poire cuite

- Goûter : laitage, jus d'orange, madeleine

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.