

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 avril LUNDI DE PÂQUES 	7 avril MAGIE DE CHOCOLAT Radis + beurre Sauté de veau  sauce mole (à base de cacao), spaghetti Yaourt sucré  Tarte chocolat, chocolat de Pâques --- · Goûter : pain + beurre, crème dessert vanille, jus d'orange 100% pur jus	8 avril  Salade verte vinaigrette mimosa Filet de merlu  sauce coco citron vert, riz pilaf  · Fromage frais vanille Fruit frais de saison --- · Goûter : céréales, lait nature, jus de pomme 100% pur jus	9 avril MENU VÉGÉTARIEN  Coleslaw Hachis parmentier végétarien Tome de Savoie Fruit frais de saison --- · Goûter : pain + pâte à tartiner, yaourt aux fruits, compote pomme	10 avril Salade d'endive et maïs vinaigrette Sauté de porc  sauce charcutière, haricots verts  persillés et blé Gouda  Spécialité pomme-passion --- · Goûter : viennoise nature, laitage, fruit frais de saison
13 avril  Salade de pommes de terre  ciboulette Escalope de poulet  au curry, brocolis Petit fromage frais sucré Fruit frais de saison --- · Goûter : barre pâtissière, yaourt nature, jus de raisin	14 avril Carottes râpées  Sauté de dinde  sauce échalote, lentilles corail Camembert Tarte aux pommes --- · Goûter : pain + fromage emmental, fruit frais de saison	15 avril Salade de chou blanc vinaigrette Rôti de bœuf  aux olives, flageolets Yaourt aromatisé Fruit frais de saison --- · Goûter : moelleux chocolat, yaourt aromatisé, jus de pomme 100% pur jus	16 avril  Salade de pois chiches (oignons, tomates et vinaigrette) Filet de cabillaud  sauce piperade, duo de courgettes ciboulette Edam  Brownies --- · Goûter : gâteau Gaillardise fraise, lait nature, fruit frais de saison	17 avril MENU VÉGÉTARIEN  Œuf dur mayonnaise Paëlla végétarienne Emmental Fruit frais de saison --- · Goûter : pain + confiture, laitage, compote de pomme-fraise gourde
20 avril  Saucisson à l'ail cornichon  Poisson meunière, citron, riz pilaf  et trio de légumes  Yaourt sucré Fruit frais de saison --- · Goûter : gâteau moelleux perle sucre, yaourt à boire vanille, fruit frais de saison	21 avril MENU VÉGÉTARIEN  Salade d'endive, fourme d'Ambert Tarte emmental, haricots verts et beurre  échalote Coulommiers Compote pomme  --- · Goûter : moelleux fourré choco-noisette, lait nature, jus de pomme 100% pur jus	22 avril Rillettes de thon (crème Philadelphia, ciboulette), toast pain de mie Paupiette de dinde, jus aux herbes, brocolis  persillés Emmental Crème dessert vanille --- · Goûter : chausson aux pommes, yaourt à boire fraise, fruit frais de saison	23 avril  Coleslaw Sauté d'agneau  au cumin, purée de céleri / pommes de terre Fromage frais sucré Fruit frais de saison --- · Goûter : pain au lait, lait chocolaté, fruit frais de saison	24 avril Betterave  vinaigrette framboise Rôti de veau sauce forestière, poêlée de légumes   Chaource  Fruit frais de saison --- · Goûter : moelleux fourré fraise, lait fraise, fruit frais de saison
27 avril  Radis et beurre Sauté de poulet  sauce façon béarnaise, fusilli  Saint-Paulin Riz au lait --- · Goûter : Pompon saveur chocolat, yaourt à boire vanille, jus de pomme 100% pur jus	28 avril  Carottes  râpées Lasagnes de légumes (duo de courgettes, carottes et champignons) Fromage à tartiner  Compote de fruits --- · Goûter : gaufre liégeoise, lait chocolat, fruit frais de saison	29 avril  Taboulé (semoule  poêlée de légumes Emmental Fruit frais de saison --- · Goûter : moelleux fourré pomme, yaourt à boire fraise, jus d'orange 100% pur jus	30 avril MENU VÉGÉTARIEN  Concombre vinaigrette à la menthe Pavé de saumon  crème de thym, riz pilaf  Edam  Gâteau basque --- · Goûter : pain au chocolat, lait nature, fruit frais de saison	1^{er} mai FÊTE DU TRAVAIL 

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