

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), spaghettis 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  Chaurice  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 ) Sauté de bœuf bourguignon  , 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.