



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## 15 au 19 avril 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DES ENFANTS				
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Macédoine de légumes vinaigrette	<b>Salade de concombres BIO</b>	<b>Salade verte BIO</b>	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique
<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>Saucisse paysanne VPF</b>	Lasagnes de bœuf à la bolognaise	Boulettes de soja aux épices	<b>Filet de colin MSC sauce citronnée</b>
<b>GARNITURE</b>	Pommes de terre sautées et chou confit		Semoule et légumes de tajine	<b>Purée pommes de terre, poireaux BIO</b>
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Carré de l'Est à la coupe	Carré Croc'lait	<b>Munster à la coupe AOP</b>	<b>Cantal AOP</b>
<b>DESSERT</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	Crêpe sucrée	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Fruit de saison
<b>REPAS SANS PORC</b>	Saucisse de volaille			

SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de riz	Duo de chou	Crudité du chef	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Steak haché de veau à la moutarde à l'ancienne	Filet de poisson meunière, citron	Blanc de poulet à la sauce tomate et basilic	Pâtes et haricots beurre persillés
<b>GARNITURE</b>	Riz et courgettes			
<b>PRODUIT LAITIÉ</b>	Fraidou	Saint Nectaïre		
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	
<b>REPAS SANS PORC</b>		Quiche aux légumes		

