

MENU MOIS DE AVRIL 2020 MIDI



DATE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/04 au 02/04				Taboulé Tarte tomate chèvre et basilic/Epinard au beurre Fromage régionale Fruits Bio	Terrine de campagne Pavé de poisson Béarnaise Purée Yaourt/Compote
Du 06/04 au 09/04		Betteraves vinaigrette Carbonade de bœuf Flamande Frites Pâtisserie	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde sauce suprême /Brocolis braisées Salade fruits frais	Carottes râpées Pomme de terre à la carbonara végétal Faisselle au naturel et son petit beurre	Mousse de foie forestière Gratin de la mer et sa fondue de poireaux Pâtisserie
Du 12/04 au 16/04	Salade de mâche et roquette Emincé de porc mariné Mitonnée de haricots blancs Yaourt/fruits	Duo de crudités Boulette de boeuf Petit pois et PDT Pâtisserie	Salade Brésilienne Cuisse de poulet au citron Emietté de chou fleur Fromage/fruits	Concombre à la crème Lasagnes de légumes du sud au pesto et mozzarella Fromage blanc de campagne/Biscuit	Fromage de tete Fish and chips de cabillaud Carottes Vichy yaourt/fruits
Du 19/04 au 23/04	Terrine terre et mer Jambon blanc fumé au cidre Haricot vert et champignons Yaourt/fruits	Œuf mimosas Tomate farçie Riz Pilaf Pâtisserie	Tarte au chorizo Escalope de dinde Poelé de ratatouille Fromage/fruits	Salade coleslaw Couscous végétarien Yaourt fruits panachés des régions et son palmier	Salade de pâtes jambon emmenthal Filet de St Pierre beurre de ciboulette Mousseline de potiron yaourt/fruits
Du 26/04 au 30/04	Méli mélo de crudités Saucisse de Francfort Crispers yaourt/fruits	Salade d'avocat Rôti de veau aux champignons Salsifis en persillade Pâtisserie	Salade de lentilles Cuisse de canette Jardinière de légumes Fromage/fruits	Feuilleté au comté Chili con carne végétal Yaourt fermier /cake chocolat	Salami Danois Nuggets de poisson sauce ketchup Tagliatelles yaourt/fruits

