



MENUS du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>
<b><u>ENTRÉES</u></b>	Carottes râpées Chou fleurs vinaigrette Mousse de canard	Radis roses Salade grenobloise Œufs durs sauce cocktail	Céleri et carotte rémoulade Poireau vinaigrette	Concombre à la crème Salade arlequine Rillettes de thon	Pamplemousse ou Crêpe emmental
<b><u>VIANDES</u> <u>OU</u> <u>POISSONS</u> <u>OU</u> <u>VEGETARIEN</u></b>	Poisson ou Couscous 2 viandes	Poisson ou Escalope de dinde ou Gratin polenta/piperade	Cassolette de poisson ou Sauté de veau marengo	Poisson ou Sauté de bœuf aux olives ou Quiche tomate chèvre	Poisson ou Boulettes de veau sauce tomate
<b><u>LÉGUMES</u> -- <u>FÉCULENTS</u></b>	Légumes couscous  Semoule bio	Carottes au cumin  Pâtes bio	Panais  Riz	Choux de Bruxelles  Pomme de terre persillées	Haricots verts  Petits pois
<b><u>FROMAGES</u></b>	Yaourt nature ou Caractère d'Anjou bio	Yaourt nature ou Crèmeux d'Anjou bio	Yaourt nature ou Plaisir de Loire bio	Yaourt nature ou Emmental	Vache qui rit ou Gouda
<b><u>DESSERTS</u></b>	Pomme ou Orange ou Yaourt aux fruits	Banane ou Pomme ou Riz au lait	Kiwi ou Salade de fruits ou Panna cotta	Orange ou Tarte chocolat ou Paris Brest	Banane ou Pomme ou Compote de pomme bio