



# LES MENUS

2024

## des vacances de printemps

DU LUNDI 22 AVRIL AU VENDREDI 3 MAI 2024

Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril
<p>Céleri <b>BIO</b> au fromage frais</p> <p>Sauté de <b>bœuf</b> braisé avec des pommes smiles</p> <p>Omelette nature</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b></p>	<p>Velouté de butternut <b>BIO</b></p> <p>Parmentier végétarien et sa salade verte</p> <p>Camembert <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Tarte chèvre et tomates</p> <p>Paupiette de <b>veau</b> avec des épinards à la crème</p> <p>Lasagnes végétariennes maison</p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>	<p>Salade verte, emmental et noix</p> <p>Sauté de dinde au curry avec du riz à l'indienne</p> <p>Riz cantonnais végé</p> <p>Yaourt <b>BIO</b> citron</p>
<b>Goûter</b> : Pain, compote et lait	<b>Goûter</b> : Biscuit «petit beurre» et yaourt aux fruits mixé	<b>Goûter</b> : Pain et fromage, compote pomme cassis	<b>Goûter</b> : Fruit de saison, palmier et lait

Vendredi 26 avril	Lundi 29 avril	Mardi 30 avril
<p>Salade de choux, emmental et saucisson à l'ail</p> <p>Duo de carottes râpées sauce au miel</p> <p>Filet de poisson frais sauce hollandaise et brocolis au beurre</p> <p>Galette de légumes à la sauce tomate</p> <p>Brunoise de légumes</p> <p>Cantal <b>AOC</b> / Cantal <b>AOP</b></p> <p>Gâteau basque / Paris Brest</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Pizza au 3 fromages <b>BIO</b> et sa mâche</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de pomme de terre au maïs et surimi</p> <p>Salade de coquillettes et carottes râpées et maïs</p> <p>Jambon Label Rouge sauce mère et sa mousseline de potiron</p> <p>Gratin de choux fleurs au sarrasin</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b></p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>
<b>Goûter</b> : Pain et beurre, fruit de saison	<b>Goûter</b> : Pain, beurre et fruit de saison	<b>Goûter</b> : Pain et chocolat au lait



Mercredi 1 <sup>er</sup> mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<p><b>FÉRIÉ</b> Fête du travail</p>	<p>Avocat <b>BIO</b> et sa sauce vinaigrette</p> <p>Salade de mâche à la pomme</p> <p>Blanquette de <b>veau</b> avec torsades <b>BIO</b></p> <p>Dahl de lentilles au lait de coco et semoule <b>BIO</b></p> <p>Yaourt aux fruits rouges <b>BIO</b></p> <p>Yaourt à la vanille <b>BIO</b></p>	<p>Velouté de tomates</p> <p>Boulettes de <b>bœuf</b> <b>BIO</b> et haricots blancs <b>BIO</b></p> <p>Crozets aux petits légumes et boursin</p> <p>St Nectaire <b>AOP</b></p> <p>Tomme de Savoie <b>IGP</b></p> <p>Fruit de saison <b>BIO</b></p>
	<b>Goûter</b> : Pain et confiture de fraise	<b>Goûter</b> : Galettes au beurre, compote de pomme coing et lait



- REPÈRES - PICTOGRAMMES

- Poisson issu de la pêche durable
- Menu végétarien
- Réalisé par la cuisine centrale
- Produit d'origine Pays de La Loire
- Viande Bovine née, élevée et abattue en France
- Plat végétarien