

MENU d'Avril 2015



Semaine du 6 au 10 avril 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI de PAQUES	Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Salade coleslaw (carotte, chou blanc)	Œuf au nid	Betteraves vinaigrette
	Cordon bleu	Spaghettis à la bolognaise	tranche de bœuf	Parmentier de poisson
	purée au potiron et carottes	Spaghettis à la bolognaise	Duo de flageolet et de haricots verts	Tomme locale
	Camembert	Edam	Yaourt nature	Fruit de saison
	Fruit de saison	Compote pomme fraise	tarte au chocolat	Fruit de saison

Semaine du 13 au 17 avril 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de riz	Concombre vinaigrette maison		Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)	Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)
Galopin de veau grillé	macaroni bio et jambon local		Sauté de bœuf au paprika	Filet de lieu à la crème de persil
Petits pois et carottes	macaroni bio et jambon local		Pêlé môle provençal	Semoule
Fraidou	Chantailou		Brie	Petits suisses nature
Fruit de saison	Ile flottante		flan chocolat	gaufre au sucre

Semaine du 20 au 24 avril 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Salade américaine (riz, œuf, maïs, pamplemousse, batavia)		Carottes râpées vinaigrette maison	Salade verte au gruyère
Hoki pané et son quartier de citron	sauté de dinde		Ravioli à la volaille	Omelette
Pommes persillées	Jeunes carottes		Yaourt aromatisé	Ratatouille
Saint Paulin	Fromage blanc		Compote de pommes bananes	Fondu Président
Pêche au sirop	Fruit de saison		roulé au chocolat	

Semaine du 27 avril au 1er mai 2015

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé d'or (blé, tomate, maïs, comice)	Chou rouge vinaigrette maison	Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)	Radis beurre	FERIE
nuggets de dinde		Filet de colin meunière	émincée de bœuf	
Epinards à la crème	Frites	Riz Créole	Courgettes à l'antillaise	
Yaourt nature	Tomme blanche	Fraidou	Fromage blanc	
Fruit de saison	Tomme blanche	Compote de pomme cannelle	Tranche napolitaine	

Plats préférés des enfants

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Service de pain AB

Viande du terroir Lorrain



