

AVRIL 2024
MENUS MATERNELLES



	ENTREE	PLAT PROTIDIQUE	LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mardi 02/04	Nem aux légumes	Tortilla	Salade verte	Emmental	Cocktail de fruits
Mercredi 03/04	Macédoine mayonnaise	Tomates farcies	Riz créole	Savaron	Fraises
Jeudi 04/04	Radis beurre	Escalope de dinde à la crème	Duo haricots verts Haricots beurre	Crème au chocolat	Cookies
Vendredi 05/04	Carottes râpées	Brandade de poisson		Ortolan	Pomme
VACANCES DE PRINTEMPS					
Lundi 08/04	Salade verte	Poisson meunière	Gratin de brocolis	Comté	Riz au lait
Mardi 09/04	Salade de lentilles	Boulettes de bœuf Sauce marchand de vin	Petits pois & carottes	Liégeois vanille	Fraises
Mercredi 10/04	Salade d' Haricots verts	Saucisse de volaille	Purée	Yaourt à la grecque	Kiwi
Jeudi 11/04	Tomate au basilic	Omelette	Ebly & ratatouille	St Maure	Éclair au chocolat
Vendredi 12/04	Betteraves mimosa	Filet de poisson Sauce hollandaise	Riz pilaf	Emmental	Banane
Lundi 15/04	Carottes râpées	Steak haché Ketch'up	Frites	Fromage blanc	Pêche au sirop
Mardi 16/04	Salade de concombres au maïs	Galopin de veau Sauce aux olives	Gratin de choux fleurs	Chanteneige	Flan pâtissier
Mercredi 17/04	Céleri rémoulade	Raviolis	Salade verte	Gouda	Ananas
Jeudi 18/04	Œuf dur mayonnaise	Macaronis à la mexicaine		Fromage des Pyrénées	Fraises
Vendredi 19/04	Pizza	Filet de colin pané	Courgettes sautées	Yaourt nature	Orange
Lundi 22/04		Lasagne au saumon	Salade verte	St Paulin	Pomme
Mardi 23/04	Salade verte aux croutons	Pavé fromager	Haricots verts	Rondelé ail & fines herbes	Glace vanille
Mercredi 24/04	Betteraves au maïs	Hachis Parmentier		Ossau Iraty	Fraises
Jeudi 25/04	Salade de tomates	Rôti de bœuf Sauce au poivre	Coquillettes	Yaourt aux fruits	
Vendredi 26/04	Crêpe aux champignons	Poisson meunière	Carottes	Kiri chèvre	Banane
Lundi 29/04	Pastèque	Poulet rôti	Haricots verts	Babybel	Éclair au chocolat
Mardi 30/04	Œuf dur vinaigrette	Lasagnes de légumes		Yaourt nature	Orange

* les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements.

Produits issus de l'agriculture biologique

Jardin de pays une origine locale

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Menu végétarien

Fait maison

Viande Label Rouge

Légumes cultivés 100% en France

Pêche durable