

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>	Vendredi
Semaine du 10 au 14 Avril 2023	<p>Lundi de Pâques</p> 	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de blé à la parisienne</p> <p>Paupiette de veau au jus s/v : Saumonette et citron</p> <p>Petits pois braisés</p> <p>Yaourt nature B et sucre  Yaourt aromatisé</p>	<p>Sauté de dinde au jus s/v : quenelles Carottes</p> <p>Camembert B  Brie</p> <p>Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel Radis B et beurre  Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées B vinaigrette  Rondelles de radis et Maïs</p> <p>Tarte au fromage </p> <p>Emincé de poireaux à la béchamel</p> <p>Haripoire  Barre bretonne</p>	<p>Médailillon de merlu sauce aigre douce </p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais et sucre Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison B </p>
Semaine du 17 au 21 Avril 2023	<p>Salade verte et croûtons Concombre à la vinaigrette</p> <p>Morbiflette s/v : Pdt et lentilles à la provençale </p> <p>Compote de pommes Compote pomme banane</p>	<p>Menu de Pâques </p> <p>Rôti de veau à l'estragon  s/v : Quenelles de brochet à l'estragon</p> <p>Haricots verts B  Cotentin Petit moulé nature</p> <p>Moelleux au chocolat  Tarte aux pommes</p>	<p>Saucisse de Francfort à la volaille s/v : Stick végétarien </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fian nappé caramel Crème dessert à la vanille</p>	<p>Galette Tex Mex </p> <p>Purée de carottes et pommes de terre</p> <p>Fromage blanc B  Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison B </p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette Champignons à la grecque</p> <p>Nuggets de Poisson</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt nature B et sucre  Yaourt aromatisé</p>

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)

La viande de bœuf est "Race à Viande". 

Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC" 

Pâtisserie maison 

B = BIO 