

SEMAINE DU 1er AVRIL au 5 AVRIL 2024

	LUNDI 1er AVRIL	MARDI 2 AVRIL	MERCREDI 3 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
<u>Entrée</u>			Radis à la croq'au sel	Quiche aux trois fromages 	Taboulé
		Concombre fromage blanc 	Rillettes de thon maison 	Salade Caesar 	Coleslaw
		Oeufs durs sauce tartare 	Duo betteraves/céleri 	Houmous pois chiches/Toast 	Salade exotique crevettes/surimi 
		Salade verte composée Jambon	Salade verte croutons	Salade verte composée Billes de mozzarella / tomates cerise	Salade verte composée Mais
	Pamplemousse				
<u>Plat principal</u>		Cordon bleu de volaille frais	Andouillette	Blanquette de poisson 	Végétarien : Frittata de tomates 
		Filet de lieu normande 	Anneaux d'encornet à l'américaine 	Pennes à la bolognaise 	Brochette de poisson blanc meunière
<u>Accompagnement</u>		Flageolets au quatre-épices 	Gratin d'épinards 	Curry de légumes 	Haricots verts extra fins 
		Gratin de chou-fleur 	Boulgour aux oignons 	Pennes au beurre 	Pommes frites allumettes
<u>Fromage /Laitage</u>		Brie	Camembert - portion	Bûche de chevre 26%	Cantal jeune
		Assortiment de laitages			
<u>Dessert</u>		Orange	Liegeois de fruits pomme framboise sur coulis de cassis	Coupe aux fraises	Kiwi
		Salade Acapulco	Ananas	Suprême d'orange et de pamplemousse	Banane
		Gâteau au yaourt 		Meringue maison 	Gratin de mangue/ananas 
		Gâteau individuel Fruit de saison			

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le fournisseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Nathalie Massit Diététicienne Nutritionniste