

SEMAINE DU 8 AVRIL au 12 AVRIL 2024

	LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Entrée				Bruschetta 	
	Houmous pois chiches/Toast 	Betteraves râpées mimosas 	Champignons en salade 	Coeurs d'artichauts et antipastis 	Melon / Jambon cru
	Accras de morue	Tagliatelles au pesto vert 	Cervelas sauce ravigote 	Mortadelle pistachée	Taboulé à l'oriental 
	Salade Sombrero	Guacamole maison 	Salade piémontaise 	Tomates cerises billes de mozzarella	Concombre à la féta 
	Salade verte croustons	Salade verte composée Féta-olives noires	Salade verte composée Tomate-olives vertes	Salade verte composée Maïs	Salade verte composée Thon
	Pamplemousse				
Plat principal	Moules à la catalane 	Dos de colin crème ciboulette 	Foie de veau persillé 	Tortellini Boeuf sauce tomate 	Escalope aux noisettes 
	Paupiette de veau aux olives 	Escalope de porc de Varaignes 	Omelette au fromage 	Tortellini Ricotta-épinards sauce basilic 	Menu fromage à l'emmental
Accompagnement	Haricots verts persillés 	Poêlée ratatouille	Polenta 	Raviolis 4 fromages sauce au bleu 	Endives meunière 
	Pommes frites allumettes	Riz pilaf 	Chou-fleur au cheddar 	Aubergines grillées 	Purée de pois chiche 
Fromage /Laitage	Beaufort + kiri	Brie	Camembert - portion	Fourme de montbrison	Cantal jeune
	Assortiment de laitages				
Dessert	Pomme du moment	Kiwi	Pomme Golden	Orange	Banane
	Ananas caramel speculos 	Fromage blanc en habit rouge 	Liegeois de fruits pomme framboise sur coulis de cassis	Meringue maison 	Riz au lait 
	Mousse chocolat noir 	Gaufre chantilly	Sundae vanille sauce caramel	Panna cotta sauce chocolat 	Coupe aux fraises
	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