



MENUS DU 05/04/2021 AU 09/04/2021

	Lundi 05/04/2021	Mardi 06/04/2021	Mercredi 07/04/2021	Jeudi 08/04/2021	Vendredi 09/04/2021
Entrée		Radis beurre (circuit-court)		Concombre(c-c)maïs/pois chiches vinaigrette	Nem aux légumes
Plats		Sauté de volaille sée estragon(c-court)		Tarte au fromage	Filet de lieu aux crevettes(circuit-court)
Accompagnement		Printanière de légumes bio		Epinards	Riz cantonais
Laitage		Saint-Marcellin IGP à la coupe		Petit suisse aromatisé	Buchette mélange à la coupe
Dessert		Gâteau au chocolat et oeufs de Pâques		Compote de fruits (circuit-court) bio	Banane bio

* = Plat avec du porc



MENUS DU 26/04/2021 AU 30/04/2021

	Lundi 26/04/2021	Mardi 27/04/2021	Mercredi 28/04/2021	Jeudi 29/04/2021	Vendredi 30/04/2021
Entrée	Betteraves rouges vinaigrette échalotes bio	Radis beurre (circuit-court)		Salade de blé poivron jaune et maïs bio	Concombre tzatziki (circuit-court)
Plats	Spaghetti à la carbonara*(plat complet) Nugget's de blé et spaghettis(plat complet)	Boulette de boeuf à l'andalouse		Omelette nature bio	Filet de hoki sauce citron (circuit-court)
Accompagnement		Ratatouille camarguaise bio		Carottes à la persillade bio	Semoule bio
Laitage	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Carré ligueil à la coupe		Petit suisse nature bio	Gouda à la coupe
Dessert	Pomme granny (pomme verte)	Cocktail fruits exotiques		Banane bio	Liégeois maestro vanille

* = Plat avec du porc