



MENU DU MOIS D'AVRIL 2022



Thème du mois : Le printemps

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



- Radis beurre
- Aiguillette de poulet au thym citron
- 4 - Tortis aux 3 légumes
- Tome blanche
- Yaourt aux fruits

- Terrine de filet de saumon à l'oseille
- 5 - Petit salé eux lentilles
- Saint Paulin
- Fraise au sucre

- Salade coleslaw
- Spaghettis bolognaise
- Gorgonzola
- 6 - Compote de pomme

- Carottes rapées
- Gratin de pomme de terre à la provençale
- 7 - Livarot
- Clafoutis aux abricots

- Concombre aux fines herbes
- Marée fraîche sce beurre blanc
- 1 - Riz pilaf
- Emmental
- Pomme

- Rillettes de poulet
- Poisson pané frais
- 8 - Haricots verts
- Crème dessert chocolat



- Tomate vinaigrette
- Poêlée Camarguaise
- Camembert
- 25 - Melon

- Macédoine de légumes
- Filet de limande meunière
- 26 - Coquillette
- Bleu de Causse
- Ananas au sirop

- Salade piemontaise
- Cuisse de poulet au paprika
- Ratatouille
- 27 - Brie
- Brugnon

- Salade de choux, jambon, comté
- Sauté de veau au cidre
- 28 - Purée de carottes
- Saint Nectaire
- Clafoutis aux pommes

- Quiche à l'oignon
- Filet de perche sce estragon
- Pomme de terre vapeur
- 29 - Comté
- Glace vanille chocolat



Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.