

# Menus

Du 28 février au 15 avril 2022



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 3</b> Du 28/02 au 04/03	Salade de boulgour Chipolatas Haricots persillés Yaourt bio Clémentine	Rillettes de thon Galopin de veau Riz Saint-Paulin Crème vanille	Salade de chou rouge Poêlée de quinoa aux légumes Meule de délices Ananas	Salade verte Dos de colin Chou-fleur Marguerite Tarte au chocolat
<b>Collation</b>	gâteau à base légume	pain & fromage	salade de fruits & laitage	Fruit & laitage
<b>Semaine 4</b> Du 07/03 au 11/03	Betterave vinaigrette Steack Frites Yaourt des délices Kiwi	Avocat Fusilli aux lentilles corail St Nectaire aop Poire au sirop	Salade verte Filet de hoki Jardinière Carré frais Panna cotta	Taboulé Filet de dinde Endives braisées Fourme aop Orange
<b>Collation</b>	Pain & fromage	Fruit	Fruit & laitage	Fruits secs & fromage
<b>Semaine 5</b> Du 14/03 au 18/03	Salade de lentilles Omelette Champignons de Paris Brique de Lay Pomme	Panier de légumes Galette de pois chiche et boulgour Haricots plats Bûchette de chèvre Banane	Macédoine Penne au saumon Cantal aop Poire	Radis/beurre Saucisson Pomme de terre vapeur Brie des délices Abricot au sirop
<b>Collation</b>	Biscuits secs & lait	Pain & fromage	Gâteau maison	Cacao & tartine confiture
<b>Semaine 1</b> Du 21/03 au 25/03	Salade de riz Sauté de bœuf Navets Yaourt des délices Kiwi	Salade verte Cabillaud Crozet Camembert Compote	Salade d'endives Couscous de légumes et pois chiches Tartare Pomme	Salade de haricots verts Sauté d'agneau Flageolets Tomme du roannais Gâteau roulé
<b>Collation</b>	Flan pâtissier & fruit	Pain & fromage	Fruit & laitage	Compote & biscuits secs
<b>Semaine 2</b> Du 28/03 au 01/04	Salade coleslaw Galette de boulgour et lentilles Courgettes Fourme aop Iles flottantes	Carottes râpée Merlu Haricots beurre Comté Riz au lait	Jambon / beurre Haut de cuisse de poulet Chou vert et pommes de terre Yaourt bio Banane	Concombre Lasagnes au bœuf Brique de Lay Pomme au four
<b>Collation</b>	Fruit & pain/chocolat	Milkshake aux fruits	Pain & fromage	Céréales & yaourt
<b>Semaine 3</b> Du 04/04 au 08/04	Salade piémontaise Echine de porc Salsifis Yaourt des délices Orange	Terrine de saumon Paupiette de veau Coquillettes St Nectaire aop Crème chocolat	Céleri rémoulade Galette de quinoa à la provençale Bûchette de chèvre Poire	Salade Colin meunière Epinards Pavé d'Affinois Tarte aux abricots
<b>Collation</b>	Gâteau à base légume	Pain & fromage	Salade de fruits & laitage	Fruit & laitage
<b>Semaine 4</b> Du 11/04 au 15/04	Terrine de légumes Bœuf Bourguignon Gratin Dauphinois fromage blanc Kiwi	Salade de tomates Riz aux haricots rouges Emmental Compote	Salade verte Dos de cabillaud Petits pois carottes Vache qui rit Crème caramel	Salade de Pépinettes Filet de poulet Brocolis Meule des délices Banane
<b>Collation</b>	flan pâtissier & fruit	pain & fromage	Fruit & laitage	compote & biscuits secs

Produit de qualité durable

Produits Bio

Menus végétariens

Les menus sont validés par la diététicienne Mme Bouillard. Tous les produits locaux sont privilégiés

