

Menus du 26 au 30 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves*</li> <li>Chili sin carne (lentilles et haricots rouges)</li> <li>Riz</li> <li>Beignet au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Boulettes de bœuf</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de poisson sauce crustacés</li> <li>Pommes de terre et navets sautés</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortis multicolores aux dés d'emmental</li> <li>Blanquette de veau à l'ancienne</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gnocchis poêlés</li> <li>sauce carbonara</li> <li>Tome noire</li> <li>Compote pommes bananes</li> </ul>

\*Dés de betteraves, de gouda et de pommes, vinaigrette.

Menus du 3 au 7 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Couscous de poulet</li> <li>Semoule et légumes couscous</li> <li>Saint Nectaire</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et mimolette râpées vinaigrette</li> <li>Omelette aux pommes de terre rissolées</li> <li>Panna cotta au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'agrumes</li> <li>Pâtes à la bolognaise</li> <li>Crème de maïs au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de risettis au surimi</li> <li>Sauté de porc sauce chorizo</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis beurre</li> <li>Parmentier de poisson frais</li> <li>Salade verte</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.