

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

Les menus restent sous réserve de modification

Portage

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06
Info allergènes : (a) Lait (b) Gluten (c) Œuf (d) Poisson (e) Sulfites (f) Fruit à coque (g) Crustacés (h) Mollusques (i) Soja (j) Céleri (k) Arachide (l) Moutarde (m) Sésame (n) Lupin	Salade de courgette râpée à l'huile d'olives Court bouillon de poisson Riz au giraumon Fromage Pâtisserie	Salade de choux aux raisins secs Mijoté de veau aux petits oignons Semoule aux légumes Yaourt aux fruits mixés	Concombre persillé Fricassé de poulet à l'ancienne Banane verte/Choux fleurs Fromage Orange	Salade de christohine Poisson à la basquaise Riz blanc Flan vanille/chocolat	Céleri au thon Rôti de dinde Igname/Haricots verts Fromage Poire
Lundi paques	Carotte râpée Steak haché Lentilles au giraumon Fromage Fruit frais	Maïs au fromage Wings de poulet Pomme de terre sautée/Choux fleur Madeleine	Salade verte Escalope de dinde Purée de pois cassés/ pomme de terre Fromage Fruit frais	Pâté de volaille/Laitue Soupe de pieds de veau pomme de terre + légumes Fromage Cake marbré	Quiche Poisson pané Spaghetti aux légumes Fromage Cocktail de fruits
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13
Betterave en dés à la vinaigrette Emincé de volaille Spaghetti à la tomate Fromage Melon	Melon Ragout de porc Salade de riz Fromage Compote de pomme	Céleri au thon Fricassé de coq Purée de pomme de terre aux légumes Ile au caramel	Papaye râpée au jambon Choux, carotte, queue de porc salée et poitrine fumée Patate douce Fromage Mandarine	Crêpe jambon-fromage Poisson sauce au curry Riz à l'épinard Pomme de table	Cœur de palmier Côte de porc au four sauce ratatouille Madère Fromage Pruneaux au sirop
Potage aux légumes Paupiette de dinde Banane jaune/ Haricots verts Yaourt aux fruits	Maïs à la vinaigrette Brandade de poisson Lentilles au giraumon Madeleine en cloche	Jambon fromage cornichon Poisson au four Légumes vapeur/Patate douce Fruit frais	Quiche aux légumes fait maison Boulette de bœuf Printanière de légumes Yaourt nature	Oeufs durs, laitue et tomate Gratin de banane jaune/choux fleurs Fruit frais	Steak haché Trio carotte – choux fleur-brocolis vapeur Madère Fromage Fruit frais
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20
Haricots verts à la vinaigrette Rougail de saucisse Pate Flan caramel	Salade de betterave Bébélé salaison et légumes Fromage Ananas	Feuilleté jardinier Poisson à la provençale Semoule Petit suisse	Salade grecque Emincé de bœuf aux champignons Petit pois/carotte Fromage Glace coco	Salade de pomme de terre au jambon Court-bouillon de poisson Riz à l'épinard Fromage Pastèque	Salade de maïs Dombres, légumes et salaison Crème dessert
Boulette de bœuf Purée de pois cassés Igname Coupelle de fruits	Nuggets de poisson Quinoa/Haricots-verts Yaourt	Wings Purée de Brocolis Compote Sans Sucre Ajouté	Gratin de pate au thon Légumes vapeur Compote de pomme	Steak de bœuf Blé* aux légumes Fromage Fruit Frais	Poisson frit Haricots verts/Igname Fromage Pruneaux au sirop
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27
Céleri rémoulade + raisins secs Sauté de porc aux olives Ignames/ Pois d'angole Fromage Madeleine en cloche	Tomate à la vinaigrette Paella au poulet Yaourt aux fruits mixés	Quiche Blaff de poisson Riz au giraumon Flan vanille/chocolat	Salade de papaye et giraumon Mafé de bœuf Gratin de pomme de terre/poireaux Coupelle de fruits	Macédoines œufs durs mayonnaise Daube de poisson Banane jaune/ Haricots verts Fromage Compote de fruits	Feuilleté au fromage Sauté de dinde Pâte aux légumes Orange
Tomate farcie Soupe de Poisson Pomme de Terre/légumes Yaourt nature sucré	Brochette de dinde Duo de légumes Fromage Compote Sans Sucre Ajouté	Macédoines à mayonnaise Pilon de Poulet Poêlé de légumes Flan	Sardine à l'oignon Lasagnes au bœuf et légumes Fruit Frais	Carotte râpée Boulette de bœuf Gratin de poireaux-manioc Cocktail de fruit	Maïs au fromage Mijoté de porc Haricots blancs à la tomate Madeleine