



# Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

Du 3 au 7 avril

Du 10 au 14 avril

Du 17 au 21 avril

Du 24 au 28 avril

lundi

Tomates à la ciboulette  
Navarin de saumon  
Pilaf d'ébly  
Vache qui rit  
Crème renversée

Vacances zone B

Salade niçoise  
Boulette de soja coulis tomate  
Courgettes à la vapeur  
Mimolette  
Orange

Vacances zone A et B

Lundi de Pâques



Vacances zone A

Radis beurre  
Œufs durs piperade  
Purée de ratatouille  
Pavé trois province  
Fromage blanc aux fruits

mardi

Salade de lentilles  
Œufs durs sauce hollandaise  
Purée crécy  
Yaourt nature sucré  
Poire

Salade de concombre  
Œufs durs à la portugaise  
Torsades  
Carré fondu  
Velouté fruit

Salade de pâtes au basilic  
Filet de lieu sauce citron  
Haricots beures persillés  
Yaourt nature sucré  
Kiwi

Betteraves rouges  
Brochette de poisson meunière  
Petits pois carottes  
Samos  
Banane

mercredi

Radis beurre  
Bio galette tofu à la provencale  
Riz créole  
Edam  
Compote de fruits

Taboulé  
Cassolette de poisson pochouse  
Carottes persillées  
Petit suisse nature sucré  
Pomme

Tomates échalote  
Dos de colin à la basquaise  
Légumes couscous/semoule  
Fraidou  
Mousse au chocolat

Concombre à la crème  
Paella fuits de mer  
Emmental  
Pêche au sirop

jeudi

Salade de pomme de terre échalote  
Filet de hoki sauce crème  
Haricots verts persillés  
Chanteneige  
Banane

Repas de Pâques

Terrine noix de st Jacques  
Croûte océane  
Riz blanc  
Bûche du pilat  
Gâteau de Pâques et chocolat

Carottes râpées échalote  
Hachis de poisson poireaux  
Camembert  
Compote de fruits

Salade frisée  
Bio galette tofu risotto  
Frites  
Petit moulé nature  
Crème dessert praliné

vendredi

Salade scarole  
Spaghetti fruits de mer  
Tomme noire  
Ile flottante

Celeri rémoulade  
Nuggets de poisson + citron  
Poêlée estivale  
Brie val de Saône  
Semoule au lait

Salade de pdt tartare  
Tarte saumon/brocolis  
Salade batavia  
Fromage ail et fines herbes  
Flan nappé

Œufs durs à la mayonnaise  
Poisson pané + citron  
Epinards hachés à la crème  
Petit suisse nature sucré  
Tarte à l'abricot

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications, merci de votre compréhension.

Bon  
appetit