



# Menus du 22 au 28 Avril 2024

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024	
Déjeuner GRAND / MOYEN	Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Céleri rémoulade	Coeurs de palmier en salade	Perles légumière	Melon
	Plat principal	Omelette maison	Dos de lieu sauce aurore	Echine de porc aux aromates	Rôti de veau au jus	Pavé de hoki sauce au basilic
	Accompagnement			s/viande s/porc : Dos de cabillaud poché au court bouillon	s/viande : Tortilla	
		Pâtes BIO	Blé pilaf	Pommes de terre persillées	Semoule	Riz safrané
		Salsifis fondants	Chou fleur persillé	Jeunes carottes	Courgettes braisées	Purée d'épinards
	Fromage	Yaourt nature	Samos	Tomme noire	Mimolette BIO	Saint Morêt
Dessert	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits pomme fraise	Fruit de saison	Purée pomme abricot BIO	

Déjeuner BÉBÉ	Plat principal	Jambon blanc Supérieur	Dos de lieu	Porc	Veau	Pavé de hoki
	Accompagnement	s/viande s/porc : Cœur de merlu		s/viande s/porc : Dos de cabillaud	s/viande : Dos de colin	
		Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature	Purée BIO nature
	Purée de haricots verts nature	Purée de chou fleur nature	Purée de carottes nature	Purée de courgettes nature	Purée d'épinards nature	
Dessert	Purée de pommes BIO	Purée de pêches	Purée de fruits pomme fraise	Purée de fruits pomme pruneaux	Purée pomme abricot BIO	

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».

