

Menus du 26 au 30 avril 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Chili sin carne (lentilles et haricots rouges) ● Riz ● Petit suisse aromatisé ● Beignet au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Boulettes de bœuf ● Petits pois cuisinés ● Coulommiers ● Crème dessert au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> ● Tortis multicolores aux dés de fromage ● Blanquette de veau à l'ancienne ● Carottes vichy ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rillettes de sardines ● Gnocchis poêlés ● sauce carbonara ● Tome de Savoie ● Compote pommes bananes

Menus du 3 au 7 mai 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Tortilla (œuf, pdt rissolées, oignons) ● Salade verte ● Fraidou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de risettis au surimi ● Sauté de porc sauce chorizo ● Haricots beurre ● Fromage de chèvre ● Panna cotta au coulis de fruits rouges 		<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisson à l'ail, cornichon ● Couscous de poulet ● Semoule et légumes couscous ● Saint Nectaire ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Parmentier de poisson frais ● Salade verte ● Emmental ● Flan nappé au caramel

* Radis rose, concombre, vianigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, 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.