

## Menus du 26 au 30 avril 2021

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

## Menus du 3 au 7 mai 2021

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

\* 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.