



Semaine n°16- du 14 au 20 Avril 2025

	MENU A	MENU B
LUNDI 14	Potage de lentilles corail (HVE) Carotte râpée à la coriandre (BIO) Boudin noir Purée de p. de terre (BIO) Pavé demi-sel Mousse au chocolat au lait	Potage de lentilles corail (HVE) Salade exotique (BIO) Courgettes au bœuf (BIO) *** Yaourt nature Purée de pomme (HVE) (M)
MARDI 15	Potage de légumes Betterave (BIO) vinaigrette framboise Poulet rôti sauce crème (BLEU BLANC COEUR) Poêlée de légumes Camembert (BIO) Gruau de froment (BIO) au café (M)	Potage de légumes Salade arlequin (P.de terre HVE) (LOCAL) Colombo de porc (BLEU BLANC COEUR) Riz et ratatouille (BIO) Fraidou Kiwi (BIO)
MERCREDI 16	Velouté d'asperge Concombre vinaigrette Boulette de boeuf sauce provençale (LOCAL) Risoni (BIO) (LOCAL) Yaourt cerise (BIO) (M) Purée pomme (HVE) vanille	Velouté d'asperge Rillettes de porc et cornichon Calamars à la romaine Purée d'épinards (BIO) Edam (BIO) (M) Semoule au lait (BIO)
JEUDI 17	Potage de légumes (BIO) Pâté de foie cornichon Palette de porc au romarin Frites Fromage frais au sel de Guérande Clafoutis à la rhubarbe (M)	Potage de légumes (BIO) Chou-fleur sauce gribiche Filet de poulet sauce au poivre (LOCAL) Haricots blancs et carottes (BIO) Coulommiers Poire (HVE)
VENDREDI 18	Velouté de poireau Galantine de volaille (BIO) Blanquette de poisson Riz (BIO) et courgettes Fondu président Banane (BIO)	Velouté de poireau Salade de pâtes papillons (BIO) ciboulette Paupiette de veau sauce angevine Céleri à la tomate Bleu (BIO) Flan nappé caramel
SAMEDI 19 <i>plat végétarien?</i>	Potage de légumes Œuf (BIO) dur mayonnaise Parmentier de lentilles corail (HVE) *** Gouda Crème pâtissière aux amandes	Potage de légumes Taboulé (BIO) Sauté de dinde crème origan Petits pois cuisinés Vache qui rit Kiwi (BIO)
DIMANCHE 20	Potage de tomates vermicelles Pizza fromage Tête de veau sauce ravigote (LOCAL) P.de terre vapeur (HVE) Petit moulé aux noix Moelleux aux fruits rouges (M)	Potage de tomates vermicelles Perles citron coriandre (BIO) Colin d'Alaska à la normande Haricots beurre (LOCAL) Yaourt nature (BIO) Gâteau de Savoie

LES RECETTES ET COMPOSITIONS

Salade exotique: riz, ananas, maïs vinaigrette

