



Menus

du 10 au 16 avril 2023

LUNDI



Salade de blé à la Provençale
Sauté de porc de chez Carrel aux olives
Carottes BIO à l'ail
Salade de fruits
Alternatif : Omelette

MARDI

Nouvelle RECETTE

Macédoine de légumes
Brandade de **poisson label MSC**
Fromage blanc à la vanille
Pomme BIO de la Vallée du Rhône
Alternatif : Brandade végétale

Repas ALTERNATIF



BRANDADE DE POISSON

JEUDI

Boulettes de sarrasin & lentilles
Ratatouille
Tomme de nos montagnes de chez Gérentes
Cake BIO au citron de l'Etape Gourmande

VENSDI

Mâche BIO
Filet de poulet français au jus
Pommes dauphines
Faisselle
Alternatif : Tomate farcie végétale

SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK ou INSTAGRAM



Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)



Menus

du 17 au 23 avril 2023

LUNDI

Sauté de bœuf de chez Carrel à la Provençale
Riz
Brique du Velay
Pomme BIO de la Vallée du Rhône
Alternatif : Haricots blancs à la Provençale

Repas ALTERNATIF

MARDI

Salade Marocaine
Pizza au fromage de Rives
Haricots verts BIO
Banane

MEURDIS

Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet français
Cœur de blé
Crème dessert
Alternatif : Quenelles à la tomate

Menu d'ANGLETERRE

JEUDI

Mixed salad *salade composée*
Bangers *saucisse de chez Carrel*
& Mash *Purée de pommes de terre BIO*
Brownie *cake au chocolat de l'Etape Gourmande*
Alternatif : Pavé Fromager

VENSDI

Salade de Risoni
Nugget's de **poisson label MSC**
Gratin de **courgettes BIO**
Fruit
Alternatif : Salade de pâtes, Lentilles corail au curry



UNITED-KINGDOMS

BANGERS & mash est le terme familier du **SAUCISSE purée**. Plat préféré des BRITANNIQUES.



Les Cotswolds campagne anglaise

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les plats peuvent contenir des allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)