



### Menus du 17 au 21 avril 2023

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Radis, beurre</li> <li>●● Pizza tartiflette*</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Blanquette de poisson</li> <li>●● Riz pilaf et fondue de poireaux</li> <li>● Fromage</li> <li>● Compote de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>●● Boulettes d'agneau</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>●● Semoule au lait chocolaté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette au xérès</li> <li>●● Gratin de macaronis</li> <li>● au jambon</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>●● Blé doré aux petits légumes</li> <li>● Fromage</li> <li>●● Glace</li> </ul>

\* Pâte à pizza, crème, pommes de terre, reblochon, oignons, origan.

### Menus du 24 au 28 avril 2023

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombres, crème à l'aneth</li> <li>● Steak haché sauce ketchup</li> <li>●● Potatoes</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pilons de poulet Tandoori</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fromage blanc</li> <li>●● Madeleine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Salade de chou chinois*</li> <li>● Échine de porc rôtie, jus au thym</li> <li>● Flageolets cuisinés</li> <li>● Salade d'ananas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Taboulé à l'orientale</li> <li>● Poisson meunière au citron frais</li> <li>● Carottes, crème à l'ail</li> <li>●● Entremets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●● Pâtes</li> <li>● Bolognaise de lentilles</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, dés de fromage, vinaigrette au balsamique.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.