

MENU d' AVRIL 2022

Vendredi 01 Pot' âgé de légumes* Cabillaud do'ré Meunière mi chou mi fleur Vache drôle 1 trois feuilles	Jeudi 7 Steak de courgettes Lentilles saveur provençale mi Fromage fruit	Mardi 12 Haricots verts en salade* Cabillaud façon bouillabaisse* Pommes vapeur Fromage bio Banane bio
Lundi 04 Choux rouge* vinaigrette Tagliatelles bio* Garniture de la mer Yaourt bio Fruit bio	Vendredi 8 Quinoa à la grecque* Filet mignon Brocoli carotte* Glace les petits laitiers	Jeudi 14 Salade verte aux lardons* Poulet façon blanquette* Flan de carottes* Pâtisserie
Mardi 05 Potage* Sauté de poulet romarin* Navet pomme de terre braisée Fromage Crème dessert	Lundi 11 Potage courgette chèvre* Lasagne de légumes* Fruit bio au sucre	Producteur Local : Saucisse Boucherie Bernat Auterive



Vendredi 15

Macédoine de
concombre*
sauté d'agneau ail
confit*

Flageolet haricot
rouge
Fromage **bio**
orange

Mardi 19

Salade de crudité*
Mini spaghettis*
Bolognaise parmesan
Fromage blanc purée
de fruits

Jeudi 21

Carottes râpées*
Dos de cabillaud
épinard à la crème*
Fromage **bio**
Fruit **bio**

Vendredi 22

Salade de riz*
Tartelette antiboise*
Salade de fruits*



Fruits et Légumes de saison
Boucherie
Préparation fabrication maison*

Producteur Local : Saucisse

Bernat Auterive