



## **MENUS DU 04/04/2022 AU 08/04/2022**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<b>Lundi 04/04/2022</b>	<b>Mardi 05/04/2022</b>	<b>Mercredi 06/04/2022</b>	<b>Jeudi 07/04/2022</b>	<b>Vendredi 08/04/2022</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betterave rouge à l'huile d'olive</b>  <b>Gaspacho Andalous (soupe froide)</b>	<b>Salade coleslaw</b>  <b>Salade iceberg et mimolette</b>		<b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Carottes rapées BIO vinaigrette balsamique</b>
<b>Plat</b>	<b>Paëlla au poulet</b>	<b>Finger de poulet aux corn flakes</b>  <b>Colin façon fisch &amp; chips</b>		<b>Currywurst* (saucisse Francfort ketchup curry)</b>  <b>Beaufilet de colin aux noisettes</b>	<b>Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)</b>  <b>Fagottini jambon cru* italien (plat complet)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz BIO</b>	<b>Haricot beurre à l'anglaise</b>		<b>Chou-fleur en gratin base chou-fleur et lait BIO</b>	
<b>Laitage</b>	<b>Tomme catalane à la coupe AOP</b>	<b>Petit nova BIO aromatisé</b>  <b>Cheddar à la coupe</b>		<b>Pate lisse au coulis de fruits rouges</b>	<b>Gorgonzola à la coupe AOP</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fraises (sous réserve)</b>	<b>Brownies</b>  <b>Cookies</b>		<b>Poire</b>	<b>Panacotta maison au caramel</b>

\* = Plat avec du porc