



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 au 6 Avril

<p><b>LUNDI DE Pâques</b></p>	Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
	Sauté de bœuf sauce caramel	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de poulet	Pavé de merlu sauce Nantua
	Purée de pommes de terre	Semoule	Coquillettes	Purée d'épinards
	Yaourt nature sucré	Camembert	Petit moulé	Fraidou
	Fruit	Fruit	Lacté vanille	<b>Dessert de printemps du chef</b>

Du 9 au 13 Avril

Brocolis vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de haricots verts	Pomelos / sucre	Triò de chou fleur, tomate et maïs
Couscous végétarien <i>(semoule, lég. couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)</i>	Gratin de pâtes au jambon	Omelette	Potimenter de bœuf <i>(purée de potiron)</i>	Poisson pané et citron
Fromage blanc sucré	Plat complet	Céréales gourmandes aux petits légumes	Plat complet	Riz
Fruit	Gouda	Samos	Fromage blanc fraise et pistache	Yaourt nature sucré
	Mousse chocolat au lait	Fruit	Boudoirs (x2)	Fruit

Du 16 au 20 Avril

Salade de pâtes	Salade verte et croutons	Salade de haricots beurre et échalote	Carottes râpées vinaigrette	Pâté mousse de foie / cornichon
Moelleux de veau au jus	Cordon bleu	Saucisse de Strasbourg	Daube de bœuf provençale	Parmentier de thon
Purée de céleri	Ratatouille	Lentilles mijotées	Potatoes	Plat complet
Edam	<b>***Les pas pareille*** Cantal AOC avec condiment pomme OU poire</b>	Yaourt aromatisé	Cantafrais	Petit suisse nature sucré
Compote de pomme banane	Cake du chef	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit

Du 23 au 27 Avril  
VACANCES

Chou blanc vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Radis / beurre	<i>Salade mexicaine (h. rouges, maïs, poivrons, tomate)</i>	Concombre vinaigrette
Raviolis au gratin	Jambon blanc	Mijoté de bœuf sauce piquante	<i>Escalope viennoise</i>	Duo de poissons sauce champignons
Plat complet	Purée de pommes de terre	Haricots verts	<i>Poêlée de légumes</i>	Riz aux petits légumes
Vache Picon	Yaourt nature sucré	Camembert	<i>Emmental</i>	Fraidou
Lacté chocolat	Fruit	Riz au lait du chef	<i>Fruit</i>	Fruit

Du 30 au 4 Mai  
VACANCES

Carottes râpées vinaigrette		Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage	Betterave vinaigrette
Poulet rôti		Boulettes de mouton sauce charcutière	Courmentier de bœuf <i>(purée de courgette)</i>	Spaghetti au thon tomate et basilic
Pommes de terre vapeur	<b>FERIE</b>	Semoule	Plat complet	Plat complet
Babybel		Cantadou ail et fines herbes	Coulommiers	Petit Moulé
Compote pomme cassis		Ile flottante	Fruit	Fruit



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



**BON APPETIT !**

