

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 22 AVRIL AU 5 MAI 2024

LUNDI 22 AVRIL	LUNDI 29 AVRIL
Croisillon emmental Œufs durs bio Epinards a la creme Tomme blanche Pomme du pilat	Choux fleur en salade Chipolatas Puree Yaourt aux fruits bio Kiwis
MARDI 23 AVRIL	MARDI 30 AVRIL
Salade composee Saute de bœuf aux olives Riz bio pilaf Yaourt aromatise bio Pêche au sirop coulis de fruits rouges	Pomelos rose Poulet roti Carottes persillees Gouda Riz au lait
MERCREDI 24 AVRIL	MERCREDI 1 MAI FERIER REPAS LIVRE MARDI
Rosette beurre cornichon Poulet au citron Courge braisee Fourme de montbrison Banane	Betterave et mais en salade Saute de veau a la barigoule Coquillettes bio au beurre Saint paulin Pommes
JEUDI 25 AVRIL	JEUDI 2 MAI
Coleslaw Paupiette de veau a la moutarde Lentilles vertes du puy Peti st romain Creme dessert chocolat bio	Melon Bœuf braise Flan de legumes Yaourt nature bio Patisserie
VENDREDI 26 AVRIL	VENDREDI 3 MAI
Pizza au jambon Hoki a la ciboulette Haricots verts bio aux oignons Yaourt nature Poire	Macedoine Moules sauce poulet Pommes campagnardes Fourme d ambert Orange
SAMEDI 27 AVRIL	SAMEDI 4 MAI
Artichauts vinaigrette Tripes a la provencale Pommes vapeur persillees Emmental Orange	Quiche au saumon et basilic Saute de porc au curry Courgettes sautees a l ail Petit saint romain Banane
DIMANCHE 28 AVRIL	DIMANCHE 5 MAI
Salade campagnade Filet mignon de porc au cidre Poelee de legumes Faisselle Patisserie	Salade oceane Lapin a la provencale Plat au four Faiselle Patisserie

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

Les menus peuvent varier en fonction de l'approvisionnement des matières premières