

Menu du lundi 22 au 28 Avril 2024

Site de La Clayette

Lundi 22/04



Taboulé
Filet de Poulet au paprika
Gratin de chou fleur
Saint Paulin
Kiwi bio?



Potage de légumes
Poêlée asiatique
Yaourt nature Bio
Pomme cuite au naturel

Mardi 23/04



Salade de tomate, croûtons
Rôti de porc aux herbes
Haricots beurre
Petit moulé aux noix
Tropezienne



Velouté de poireaux
Pâtes sauce au bleu
Yaourt vanille Bio
Orange bio?

Mercredi 24/04

Carottes râpées
Poulet au jus
Frites/pommes rissolées
Petit suisse aromatisé Bio
Clémentines Bio?

Potage de légumes
Endives au jus
carré frais Bio
Pêche au sirop

Jeudi 25/04

betteraves vinaigre de framboise
Sauté de bœuf
Choux de Bruxelles
Yaourt nature sucré
Mousse chocolat



potage fréneuse (navets)
saucisson brioché maison
Gouda bio
Poire

Vendredi 26/04



Salade de radis
Poisson blanc basilic
Ratatouille
Mini chèvre bio
Eclair vanille

Potage de légumes
Carottes à la crème
Petit suisse bio
Madeleine et chocolat

Samedi 27/04



œuf dur mayonnaise
Petit salé
lentilles
Camembert
Liégeois vanille



Potage de légumes
Quiche au thon maison
fromage blanc bio
salade de fruits bio

Dimanche 28/04

Salade verte , lardons
Rôti de dinde aux herbes
Haricots plats
Saint Nectaire AOP
Flan patissier maison

potage de légumes
Salade de museau
Delice de chèvre
Riz au lait

Sous réserve des livraisons conformes des marchandises

Les viandes de bœuf entrant dans la composition des plats cuisinés sont Charolais Bio d'origine "France".

Les viandes de veau entrant dans la composition des plats cuisinés sont d'origine "U E".
Ce menu est susceptible de contenir: œufs, lait, arachide, gluten, crustacés, soja, fruits à coque, céleri,

