







Semaine n°16 : du 19 au 23 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de pâtes tricolore	Betteraves ciboulette	Salade de riz	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue 	Filet de colin sauce bretonne	Couscous boulettes d'agneau	Omelette 	Sauté de bœuf provençal
	Macaroni	Carottes persillées	***	Petits pois	Purée de pommes de terre
 PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage frais sucré	Brie
 DESSERT	Crème dessert vanille	Madeleine	Poire	Banane	Mousse au chocolat



P.A. n°2



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif
















 **Ansamble**
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

#REF!

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Carottes râpées	Pâté de foie
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate	Chili sin carne 	Palette de porc au jus	Bœuf aux olives	Colin meunière
	Poêlée de légumes	***	Ratatouille	Coquillettes	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Tomme
 DESSERT	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Fourrandise à la fraise	Compote de pommes	Poire



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons
/Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons

P.A. n°3