

CUISINE CENTRALE : MENUS DU 8 AU 21 AVRIL 2024

LUNDI 8 AVRIL Carottes rapees Saute de veau marengo Haricot vert bio au beurre Yaourt aromatisé bio Riz au lait	LUNDI 15 AVRIL Celeri remoulade Filet de dinde sauce chivry Poelee de legume Cantal Compote
MARDI 9 AVRIL Betterave et mais en salade Roti de porc au jus Macaronis bio au beurre Fromage blanc battu bio Pomme du pilat	MARDI 16 AVRIL Salade de crozet Chipolatas Brocolis bio au beurre Yaourt nature bio Pomme du pilat
MERCREDI 10 AVRIL Salade de riz bio Steack haché au jus Gratin de choux fleure pont l'evêque Yaourt nature bio orange	MERCREDI 17 AVRIL Salade verte Paella au poulet et chorizo Fromage blanc battu bio Cocktail de fruits au sirop
JEUDI 11 AVRIL Salade composee Escalope viennoise Purée Buchette de chevre Flanby	JEUDI 18 AVRIL Carottes rapees Paleron de bœuf aux oignons Salsifis napolitaine Fourme d'ambert Pâtisserie
VENDREDI 12 AVRIL Lentilles verts du puy en salade Filet de saumon a l'oseille Ratatouille fraiche Yaourt aromatisé bio Banane	VENDREDI 19 AVRIL Macedoine de legumes Poisson mauniere Polenta cremeuse Yaourt aromatisé bio Kiwis bio
SAMEDI 13 AVRIL Salade de omates et mozzarella Tripes a la provencale Pommes sautees en rondelles Fourme de montbrison Peches au coulis de fruits rouges	SAMEDI 20 AVRIL Feuillete au jambon Cotes de porc a la moutarde Choux de bruxelles aux lardons Buche du pilat Orange
DIMANCHE 14 AVRIL Œufs mayonnaise Cuisse de canette au jus Tagliatelles Faiselle Pâtisserie	DIMANCHE 21 AVRIL Terrine de poissons Paupiette de lapin aux olives Gratin dauphinois Faiselle Pâtisserie

produits issus de l'agriculture biologique

produits de saison Produits régionaux

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