


lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
MENU BIO   Salade de pâtes BIO aux petits légumes Sauté de veau BIO forestière Haricots verts BIO au jus Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*	Radis - Beurre Aiguillette de volaille façon orlfof Pommes sautées Yaourt aromatisé Moelleux aux amandes	Carottes râpées maison Rôti de dinde à l'ananas Coquillettes au beurre Vache Picon Fruit de saison* 	MENU PLAISIR Salade saveur Couscous maison (merguez / poulet)  Cantafrais Entremet	 Salade de chou blanc à l'américaine Colin meunière - Citron Purée de betteraves et pommes de terre maison Rond des Ducs Crème dessert chocolat
lundi 8 avril 2019 Taboulé de boulgour à la menthe  Cordon bleu - Ketchup Carottes jus aux fines herbes Le Vosgien Fruit de saison* 	mardi 9 avril 2019 Jus de pamplemousse Estouffade de porc sauce diable S/P: Emincé de volaille sauce diable Pommes Lyonnaise Les Fripons Marbré chocolat - Crème anglaise	mercredi 10 avril 2019 Pâté de campagne - Cornichon S/P: pâté de campagne - Cornichon Hoky sauce aurore Brocolis au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison*	jeudi 11 avril 2019 MENU PLAISIR ET BIO  Salade verte BIO Pâtes BIO à la bolognaise BIO  Petit camembert BIO Yaourt à la vanille BIO	vendredi 12 avril 2019  Carottes râpées fédala maison Moules crème curry Riz Pilaf Pointe de Brie 1/2 poire sauce chocolat
lundi 15 avril 2019 MENU BIO  Salade de tomates BIO Emincé de poulet BIO parfumée Semoule BIO au paprika Fromage BIO Flan nappé caramel BIO	mardi 16 avril 2019 Feuilleté au fromage Sauté de bœuf à la tomate Trio de légumes aux carottes jaunes Fromage frais Gaufre au sucre 	mercredi 17 avril 2019 Macédoine mayonnaise Pépites de hoky meunière Purée d'épinards Bûchette au lait de mélange Fruit de saison*	jeudi 18 avril 2019 MENU DE PAQUES Œuf dur mayonnaise maison  Navarin d'agneau Brunoise de légumes Bulgy Pâtisserie Friandise 	vendredi 19 avril 2019  Betteraves mimosa Omelette au fromage Pâtes à la tomate Pavé 1/2 sel Abricots au sirop
lundi 22 avril 2019 FERIE LUNDI DE PAQUES 	mardi 23 avril 2019 MENU BIO  Salade verte BIO Lasagne bolognaise BIO Petit suisse nature BIO Madeleine BIO	mercredi 24 avril 2019 Salade Strasbourgeoise  Paupiette de veau provençale Haricots verts ail et persil Fromage frais fruité Fruit de saison* 	jeudi 25 avril 2019 Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce bourgeoise Salsifis et carottes aux fines herbes Fraidou Pêche au sirop	vendredi 26 avril 2019  Céleri rémoulade Saumonette sauce curry Gratin Dauphinois Coq rouge Entremet
lundi 29 avril 2019  Salade Parmentière Escalope viennoise - Citron Haricots verts à la tomate Oval de Normandie Fruit de saison* 	mardi 30 avril 2019 MENU BIO  Salade de pâtes BIO à la milanaise  Sauté de veau BIO provençale Carottes BIO ail et persil Fromage BIO Fruit de saison BIO*	mercredi 1 mai 2019 FERIE: FETE DU TRAVAIL 	jeudi 2 mai 2019  Salade iceberg  Hachis Parmentier maison Pointe de Brie Mousse au chocolat	vendredi 3 mai 2019 Salade de tomates Colin gratiné au fromage Riz safrané Fromage blanc Barre marbré chocolat

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO

V1+BIO DEF