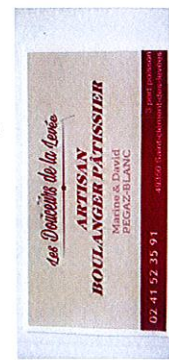


# MENU DU MOIS AVRIL-MAI 2019

|             |   |  |              |                                  |
|-------------|---|--|--------------|----------------------------------|
| Mardi 23    | Macédoine de légumes                      | pâtes à la carbonara                                   |              | compote de pommes                |
| Jeudi 25    |   | <b>MENU VEGETARIEN</b>                                 |              |                                  |
| Vendredi 26 | Carottes râpées                           | escalope de dinde - haricots verts                     | Fromage      | Pâtisserie maison                |
| Lundi 29    | pomelos                                   | saucisses aux herbes - lentilles                       | salade       | Crème à la vanille               |
| Mardi 30    | paté de foie                              | gratins de poissons - céréales gourmandes              | Fromage      | fruits de saison                 |
| Jeudi 2     | crêpes au fromage                         | jambon grillé - haricots blancs                        | salade verte | fraises de France                |
| vendredi 3  | taboulé maison                            | sauté de porc – poêlé de légumes                       |              | <b>Yaourt (douceur angevine)</b> |
| Lundi 6     | tomates/thon vinaigrette                  | blanquette de veau - riz pilaf                         | Fromage      | pomme bio                        |
| Mardi 7     | concombre à la crème                      | brochettes de volaille - frites                        |              | glace                            |
| Jeudi 10    | salade emmental noix                      | sauté de bœuf minute - semoule et petits légumes       |              | Crème spéculoos                  |
| Vendredi 11 | radis beurre                              | <b>Filet de saumon - pommes vapeur, chou romanesco</b> |              | Pâtisserie maison                |
| Lundi 13    | betteraves crues - vinaigre de framboise  | émincé de volaille - pâtes de Jarzé                    | Salade       | flan au caramel                  |
| Mardi 14    | saucisson à l'ail                         | roti de porc - haricots verts                          | Fromage      | semoule au lait                  |
| Jeudi 16    | bâtonnets de carottes sauce fromage blanc | dos de cabillaud - blé à la créole                     |              | Pâtisserie maison                |
| Vendredi 17 | concombre à la menthe                     | chili corne carné                                      |              | salade fruits maison             |
| Lundi 20    | crudités                                  | <b>Omelette aux pommes de terre - fromage</b>          | salade       | poire bio                        |
| Mardi 21    | tomates à la féta                         | Dos de lieu - gratin d'épinards                        | salade       | fromage blanc(douceur angevine)  |
| Jeudi 23    | melon                                     | paëlla maison  |              | Pâtisserie maison                |
| Vendredi 24 | radis beurre                              | escalope de porc - flageolets                          | fromage      | riz au lait maison               |
| Lundi 27    | rillettes de thon                         | steak haché - purée de légumes                         |              | Crème au café                    |
| Mardi 28    | haricots verts vinaigrette                | dos de cabillaud - riz sauvage                         | Fromage      | fruits de saison                 |



Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toutes nos viandes sont d'origine française