










# Menus Avril 2022



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Période du 4 avril au 10 avril	Macédoine, agrémentée de mayonnaise Macaronis BIO et méditerranéenne bio <i>(lentilles bio, courgettes bio, tomates bio)</i>  Brie Banane	Salade du chef Nuggets de poisson  Chou fleur béchamel Gouda Moelleux au chocolat frais	Céleri râpé BIO mayonnaise  <b>Porc sauté sauce olives</b> <i>Sauté de dinde aux olives</i> Pommes rissolées Petit moulé ails et fines herbes Compote de pomme	Salade parmentière à la catalane Steak haché Carottes Vichy Yaourt nature et sucre Pomme
Période du 25 avril au 1 mai	Salade emmental et croûtons Raviolis Fraidou Yaourt aromatisé	 Crêpe aux champignons Escalope de blé pané Poêlée de légumes Brie Pomme	 Bâtonnets de surimi  Rôti de canard farçi  Pommes campagnardes Petit moulé aux noix Moelleux vanille et sauce chocolat 	 céleri rémoulade Blanquette de poisson Carottes Vichy Coulommiers Compote de pomme



Plat végétarien  
Service en respect avec la loi EGALIM



Appellation d'origine contrôlée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local, en provenance de la région Provence Alpes Côte d'Azur



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière