



























MENUS AVRIL 2023



	Semaine du 3 au 7	Semaine du 11 au 14	Semaine du 17 au 21	Semaine du 24 au 28
Lundi	filet de maquereau  steak haché  Purée de pommes de terre petit suisse  kiwi	Vacances de Pâques	Vacances de Pâques	salade de chou chipolatas  printanière de légumes saint nectaire  semoule au lait 
mardi	lentilles   Macaronis aux légumes  saint nectaire pomme			salade verte tagliatelles au saumon  chèvre  crème anglaise 
mercredi	salade verte  sauté de bœuf  semoule  fromage blanc coulis			taboulé  galette de soja  brocolis  kiri banane
jeudi	carottes rapées  escalope de dinde chou fleur  emmental éclair au chocolat 			avocat escalope de veau haricots blancs petit suisse poire
vendredi	pamplemousse thon à la tomate  riz samos pomme au four 			pizza  steak haricots verts  saint paulin pomme 

pictogrammes



fait maison



en conversion



menu végétarien



viande bovine française



produit local



viande de porc française



conserve



surgelés