



Vos menus du mois d'avril 2019

Du 1er au 5 avril 2019
"A la découverte des légumes"

Du 8 au 12 avril 2019
vacances scolaires

Du 15 au 19 avril 2019
vacances scolaires

Du 22 au 26 avril 2019
vacances scolaires

Lundi

Salade de riz
Filet de merlu meunière
Cotes de blettes sauce mornay
Fromage fondu Le Fromy
Kiwi

Salade de pâtes tortis
*Echine de porc sauce piquante
Sauté de dinde sauce piquante
Carottes à la crème
Coulommiers à la coupe
Poire

Céleri en remoulade
Aiguillettes de poulet à la Lyonnaise
Pilaf de boulgour
Gouda à la coupe
Yaourt aromatisé

Lundi de Pâques

Mardi

Radis roses et beurre
Sauté de bœuf printanier
Purée de salsifis
Edam à la coupe
Crème dessert au praliné

Salade de tomates à la ciboulette
Boulettes de veau à la bressane
Semoule couscous
Carré frais
Compote de pomme

Salade de pommes de terre à l'échalote
*Jambon braisé
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc à la vanille
Orange

Salade de concombre au fromage blanc
Chili con carné
Riz blanc
Brie Val de Saône à la coupe
Velouté fruit

Mercredi

Houmous aux pois chiches et olives
*Rôti de porc aux herbes
Rôti de dinde aux herbes
Haricots beures à la méridionale
Yaourt nature sucré
Pomme

Salade de concombre à la crème
Escalope viennoise
Choux-fleurs sauce aurore
Bûche de chèvre à la coupe
Liegeois à la vanille

Salade de mâche
Parmentier du soleil
Fromage fouetté Madame Loik
Crème dessert au caramel

Blé en salade
Escalope de poulet au citron
Printanière de légumes
Chanteneige
Kiwi

Jeudi

Smoothie aux petits pois
Raviolis à l'italienne
Camembert à la coupe
Flan nappé

Betteraves en salade
Filet de colin à la provençale
Riz créole
Petit suisse aux fruits
Banane

Repas de Pâques

Tartare de courgettes
Emincé de rôti de veau à la moutarde
Haricots verts et flageolets persillés
Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe
Gâteau de Pâques

*Saucisson à l'ail et comichons
Roulade de volaille
Quiche aux courgettes et thon
Salade frisée
Tomme noire à la coupe
Compote pomme et abricot

Vendredi

Carottes râpées au citron
Steack haché de poulet au jus
Pilaf de blé aux légumes du sud
Petit moulé nature
Fondant aux courgettes et chocolat

Repas Franc Comtois

*Salade verte comtoise
Salade verte comtoise
*Saucisse fumée
Chipolatas de dinde grillées
Pommes frites au four
Cancoillotte nature du Doubs
Petit pot de crème au chocolat

Salade coleslaw
Filet de cabillaud au velouté de basilic
Pâtes papillons
Samos
Pomme au sirop

Salade de tomates au basilic
Filet de hoki à l'oseille
Navets à la béchamel et pommes de terre à la vapeur
Carré fondu
Tarte cheesecake au citron

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

