



		MENUS RAD	avr-21	
	LES ENTREES	LES VIANDES	LES ACCOMPAGNEMENTS	LES DESSERTS
JEUDI 01	RADIS EN SALADE	SAUTÉ DE POULET VVF, THYM ET CITRON	PETITS POIS	PÂTISSERIE
VENDREDI 02	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE	LASAGNES BOLOGNAISE VBF		FRUIT
SAMEDI 03	SALADE DE GÉSIEERS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	BLETTES GRATINÉES	ÎLE FLOTTANTE
DIMANCHE 04				
LUNDI 05				
MARDI 06	RADIS ROUNDS + BEURRE	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	POMMES DAUPHINES	BOULE CHOCO BLANC NOIX COCO + LAPIN CHOCO
MERCREDI 07	CRÊPE À L'EMMENTAL	FILET DE POISSON DU JOUR MSC	HARICOTS BEURRES SAUTÉS	FRUIT DE SAISON
JEUDI 08	SALADE VERTE COMPOSÉE	SAUTÉ DE VEAU À LA TOMATE VBF	MIX DE CÉRÉALES & SES PETITS LÉGUMES	FLAN CARAMEL
VENDREDI 09	BETTERAVES EN SALADE	TORTELLINI DE BŒUF, SAUCE TOMATE		MOUSSE AU CHOCOLAT
SAMEDI 10	SALADE COMPOSÉE AUX ASPERGES	SAUTÉ DE PORC	RIZ AUX ÉPICES	FRUIT
DIMANCHE 11	MORTADELLE & CONDIMENTS	POULE AU POT	& SES LÉGUMES	DESSERT DU CHEF
LUNDI 12	TERRINE OCÉANE	ESCALOPE VIENNOISE	CAROTTES PERSILLÉES	FRUIT DE SAISON
MARDI 13	COLESLAW	GRATIN DE COQUILLETES BIO AUX DÉS DE JAMBON		COMPOTE BIO
MERCREDI 14	SALADE VERTE	ÉMINCÉ DE VOLAILLE VVF AUX HERBES	POLENTA CRÉMEUSE	PÂTISSERIE
JEUDI 15	LENTILLES BIO EN VINAIGRETTE	QUENELLES À LA TOMATE	POËLÉE DE LÉGUMES VARIÉS	FROMAGE BLANC & CONFITURE
VENDREDI 16	QUICHE	FILET DE POISSON MSC DU JOUR	PETITS POIS	CRÈME DESSERT
SAMEDI 17	ARTICHAUTS EN SALADE COMPOSÉE	PALERON DE BŒUF	POËLÉE DE LÉGUMES	FRUIT DE SAISON
DIMANCHE 18	SALADE DE MÂCHE, ŒUFS DURS ET FOIES DE VOLAILLE	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE	TAGLIATELLES	GÂTEAU POMME RHUBARBE
LUNDI 19	TABOULÉ	HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉE VVF	GRATIN DE CHOU-FLEUR	LIÉGEOIS
MARDI 20	CONCOMBRE À LA MENTHE	PALETTE À LA DIABLE	POMME AU FOUR	FRUIT AU SIROP
MERCREDI 21	ŒUFS DURS MAYONNAISE BIO	STEAK HACHÉ DE VEAU AU JUS	HARICOTS VERTS À L'AIL	FRUIT
JEUDI 22	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CHILI CON CARNÉ		COMPOTE DE FRUITS
VENDREDI 23	PÂTÉ DE CAMPAGNE	FILET DE POISSON DU JOUR MSC	ÉPINARDS HACHÉS	CRUMBLE MAISON
SAMEDI 24	BETTERAVES VINAIGRETTE	RISOTTO AU CHORIZO	& SES LÉGUMES	MOUSSE AU CHOCOLAT
DIMANCHE 25	SALADE PRINTANIÈRE AU CERVELAS	BŒUF À LA PROVENÇALE	POËLÉE MÉRIDIONALE	PARIS BREST
LUNDI 26	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SAUCISSE DE TOULOUSE	PURÉE AUX POMMES ARDÉCHOISES	FRUIT DE SAISON
MARDI 27	SALADE COMPOSÉE DE CRUDITÉS	SAUTÉ DE POULET VVF À LA CRÈME	HARICOTS PLATS SAUTÉS	CRÈME DESSERT
MERCREDI 28	SAUCISSON & CONDIMENTS	FILET DE POISSON MSC	FLAGEOLETS À LA TOMATE	COMPOTE BIO
JEUDI 29	PIZZA AU FROMAGE	BŒUF BIO, RACE SALERS D'ARDÈCHE	CAROTTES, RECETTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS AUX DÉS DE MANGUE
VENDREDI 30	SALADE VERTE	ZITI RIGATO GAROFALO IGP & SA VEGGIE-BOLO		PÂTISSERIE
SAMEDI 01	SARDINES AU CITRON	SAUTÉ DE DINDE BASQUAISE	NAVETS AU GOÛT DU JOUR	PANNA COTTA AUX FRUITS
DIMANCHE 02	ASSIETTE DE CHARCUTERIE & CONDIMENTS	GARDIANE DE TAUREAU	RIZ CAMARGUAIS	BABA AU RHUM