Menu

Semaine du 21 au 27 avril 2025

JOUR		MIDI	SOIR
Lundi	21	Asperges blanches Gigot d'agneau rôti au romarin (UE 7) Risotto d'épeautre (1-7-9 traces 3) Fromage (7) Fraises à la chantilly (7)	Soupe de légumes (7-9 traces 1-3) Jambon Cuit (FR) Purée de carottes (7) Fromage (7) Crème dessert vanille (7)
Mardi	22	Tomate-mozzarella (7-12) Andouillette sauce moutarde (FR 1-7 Traces 3) Frites Fromage (7) Fruits frais	Velouté de panais (7-9 traces 1-3) Epinards Florentine (1-3-7) Fromage (7) Compote de pomme à la cannelle
Mercredi	23	Concombre menthe et féta Moussaka (FR 1-7) Fromage (7) Salade de fruits frais	Velouté de courgettes (7-9 traces 1-3) Salade Piémontaise (FR 3-10-12) (pdt-œuf-jambon-oignons-cornichons-tomates) Fromage (7) Yaourt au sucre (7)
Jeudi	24	Chiffonnade de jambon cuit (FR) Tomate farcie (FR) Riz Fromage (7) Mousse au citron (3-7)	Velouté de carottes (7-9 traces 1-3) Tarte à l'oignon (1-7) Salade (10-12) Fromage (7) Fruits frais
Vendredi	25	Champignons à la crème (7) Filet de colin au curry (7) Céréales à l'indienne (1-7) Fromage (7) Panna Cotta (7)	Velouté de céleri (7-9 traces 1-3) Flan de courge à la mimolette (3-7) Salade (10-12) Fromage (7) Fruits frais
Samedi	26	Pois chiches à la coriandre (10-12) Paupiette de veau au jus (UE 1-6) Petits pois (7) Fromage (7) Coupe liégeoise pêche melba (7)	Soupe de betteraves (7-9 traces 1-3) Spaghetti carbonara (1-7) Fromage (7) Fruits frais
Dimanche	27	Salade d'artichauts (10-12) Joue de porc confite (7) Pomme duchesse Fromage (7) Moelleux au chocolat (1-3-7)	Velouté de choux fleur (7-9 traces 1-3) Gratin de blettes au jambon (FR 7) Salade (10-12) Fromage (7) Fruits frais

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**