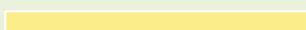
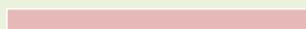


Menus du Mois de avril 2014

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Coleslaw	Salade de Blé (Maïs, Poivrons, Tomate)		Rosette	Concombres à la Grecque
Jambon Braisé	Noix de Veau Rôtie		Cuisse de poulet	Filet de Poisson Meunière
Gratin Dauphinois	Purée de Céleri		Carottes Vichy	Riz Safrané BIO
Fromage Blanc	Tomme de Chèvre		Camembert à 45%MG	Yaourt Nature
Compote de Pommes	Banane BIO		Tarte aux Cerises	Abricots au Sirop
lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Salade Ardéchoise	Terrine aux Trois Légumes		Endives Pommes Emmenthal	Taboulé
Escalope de Volaille Milanaise	Boules d'Agneau		Bœuf en Bolognaise	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Ratatouille	Semoule aux Raisins BIO		Spaghettis BIO	Epinards au Beurre
Tomme de Savoie	Brie		Yaourt Aromatisé	Saint Paulin
Eclair à la Vanille	Salade de Fruits		Ananas au Sirop	Kiwi
lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
	Lentilles à l'échalote en Salade BIO	Endives, Pommes et Bleu en Salade	Carottes Râpées	Choux Fleur en Salade
	Paleron de Bœuf Braisé	Aiguillette de poulet à l'Estragon	Longe de Porc	Paëlla de la Mer
	Côtes de Blettes Gratinées	Gnocchis	Purée de Haricots Verts	
	Pyrénées	Yaourt Nature BIO	Tomme Blanche	Faisselle
	Pamplemousse	Cocktail de Fruits	Tarte Normande	Poire



Produits de Saison



Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique

Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN