

MENU PORTAGE AVRIL 2024

lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril	samedi 6 avril
FERIE	Potage poireaux P de terre Salade chinoise Côte de porc sauce moutarde Courgettes BIO persillées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Tranche de crème caramel	Potage poireaux P de terre Salade Haricot vert Paupiette de poisson sauce ciboulette Epinards BIO béchamel Bûche de chèvre à la coupe BIO Far aux pruneaux	Potage de carottes Riz BIO niçois Sauté de porc à la moutarde Beignets de salsifis Yaourt vanille BIO Ramequin de crème panna cotta	Potage de carottes Macédoine de légumes Navarin d'agneau Semoule BIO aux raisins Légumes couscous Cantal AOP à la coupe Poire BIO	Soupe tomates Rillettes Quenelles Lyonnaise Galettes de légumes Livarot AOP à la coupe Kiwi
lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril	samedi 13 avril
Soupe poule aux vermicelles Crêpe au fromage Escalope de dinde Epinards BIO Saint Paulin BIO à la coupe Ramequin compote pommes bananes	Potage navets /PDT Macédoine de légumes Rôti de veau Beignets de courgettes Brie de Meaux AOP Pomme BIO	Potage navets /PDT Champignons à la Grecque Paupiette de poisson Riz BIO Petit suisse aux fruits BIO Éclair parfum chocolat	Potage de légumes Salade de betteraves rouges BIO Spaghettis bolognaise BIO Camembert AOP à la coupe Banane BIO	Potage de légumes Saucisson à l'ail VBF Steak haché BIO sauce ciboulette Jardinière de légumes Yaourt nature BIO Kiwi BIO	Velouté de champignons Jambon Vendéen Pintade rôtie LB Haricots beurre Galet de Loire Oreillons de pêche au sirop
lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril	samedi 20 avril
Soupe au cresson Salade d'endives au bleu Sauté de poulet BIO Gratin dauphinois Ramequin fromage blanc BIO Orange	Potage tomate aux vermicelles Céleri BIO rémoulade Paleron Braiser VBF Courgettes persillées BIO Yaourt brassé saveur banane Poire BIO	Velouté de poisson à la bisque de homard Salade verte Brandade parmentier Comté AOP à la coupe Ramequin de compote de pommes BIO	Potage poireaux/PDT Carottes rapées Joue de porc Pommes sautées Bûche de chèvre BIO a la coupe Fruit de saison BIO	Potage poireaux/PDT Piémontaise Sauté de veau VBF Marengo Haricots verts BIO Yaourt vanille BIO "les 2 vaches" Ananas frais BIO	Velouté d'asperges Champignons à la crème Filet de colin MSC sce crème Navets persillés Faisselle Orange
lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril	samedi 27 avril
Crème d'oseille Friand à la viande Sauté de dinde LB Poêlée champêtre Brie Tarte aux pommes BIO	Potage de céleri rave Feuilleté au fromage Cubes de hoki aux crevettes MSC Côtes de blettes à la béchamel Saint Paulin à la coupe BIO Ramequin entremet caramel BIO	Potage de céleri rave Concombres BIO à la crème Sauté de bœuf BIO au paprika Pommes de terre persillées Comté à la coupe AOP Pomme BIO	Soupe de lentilles Poireau vinaigrette Chipolatas BBC Semoule BIO Fourme d'Ambert AOP à la coupe Tranche de crème caramel	Soupe de lentilles Salade de quinoa BIO au thon Rôti de porc BBC Lentilles BIO Edam BIO à la coupe Fruit de saison BIO	Velouté de légumes du potagé BIO Salade Crétoise Sauté de canard Petit pois BIO Bleu d'Auvergne AOP Paris-Brest
lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 1 mai	jeudi 2 mai	vendredi 3 mai	samedi 4 mai
Potage Cultivateur Radis roses et beurre 1/2 sel Andouillette sce moutarde Beignets de courgettes Ramequin de fromage blanc BIO Banane BIO	Crème d'oseille Carottes râpées BIO Boulettes de bœuf BIO Farfalles Camembert à la coupe AOC Ramequin de compote de pommes framboises				

Le responsable peut être amené à modifier les menus.

David DE OLIVEIRA
Responsable de la Restauration Municipale