

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons

# Plan alimentaire du 30 mars au 8 mai

	lundi30	mardi31	mercredi 1 avril	jeudi brevet 2 avril	vendredi brevet 3 avril	lundi6	mardi 7	mercredi8	jeudi9	vendredi10
	radis beurre -concombre à la crème	cœurs de palmier betteraves mimosa	carottes râpées -tomates	œufs mimosas-œufs saumon fumé	pamplemousses-salade d'endives aux noix		salade verte aux agrumes-aux pommes et au thon	cèleri rémoulade-fonds d'artichaut	radis beurre - endives aux clémentines	macédoine mayonnaise -salade de riz
	raviolis	poulet rôti	rôti de porc	steak haché	poisson meunière		rôti de bœuf	brandade de morue croutons	sauté de porc BIO	omelette pomme de terre champignons
	salade	frites	lentilles	haricots verts persillés	purée		carottes salsifis		flageolets	salade
	gouda	yaourt bulgare	brie	petit suisse	tome d' aquitaine		mimolette	yaourt bio	saint nectaire	fromage blanc
	cône glacé	banane pomme	cocktail de fruits	mandarine	purée de fruit		mousse au chocolat	kiwi -orange	fruits au sirop	pomme poire
	<b>constantes: un quartier de citron à chaque plat de poisson(sans sauce)</b>					<b>beurre et fromage en accompagnement des pâtes</b>				
	lundi 13espagne	mardi14	mercredi15	jeudi16	vendredi17	retour vacances lundi 4 mai	mardi5 mai	mercredi recuperation6	jeudi 7 mai	vendredi 8 mai
	concombre vinaigrette-tomates mimosa	salade verte aux agrumes- radis beurre	pâté de campagne -de volaille-rosette de Lyon	taboulé -salade de pates	salade verte aux dès de fromage-avocat	champignons à la grecque - poireaux vinaigrette	salade piémontaise	radis beurre - tomates	concombres carottes râpées	Ferrié
	steak haché BIO	filet de poisson blanc citronné	confit de poule	sauté de veau	jambon grillé	raviolis	côtes de porc	croque monsieur	omelette pomme de terre fromage	
	haricots beurre	pommes vapeur au beurre	champignons forestiers	petits pois	pâtes au beurre	salade	gratin de courgettes	frites	salade	
	vache qui rit	yaourt aromatisé	camembert-comté	flan nappé	emmental	entremets	gouda	petits suisse	yaourt bio	
	gâteau de riz	poire au chocolat	ananas-banane	banane-pomme	compote bio	kiwi-orange	pomme	pêches au sirop	cannelé crème anglaise	
	préconisations de la commission: lors de la fabrication des entrées, il est impératif de respecter le plan alimentaire validé ,									
	augmenter les rations d'omelette									