














Bon appétit au Midi 12 en avril !





LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Céleri rémoulade  Steak de veau au jus Frites Morbier Crème dessert vanille	Tarte fine Alsacienne Colin Lieu sauce Aneth  Haricots verts  Fromage blanc nature Fruit de saison	Saucisson sec / cornichons Sauté de poulet sauce estragon  Épinard en branches  Saint Paulin Semoule au lait 	VÉGÉTARIEN Salade brocolis  Œuf sauce Mornay  Macaronis  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Radis au beurre Poisson pané citron Carottes persillées  Gouda Donut chocolat

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Betteraves vinaigre de framboise  Rôti de porc moutarde  Ébly  Chanteneige Fruit de saison	Salade verte  Cuisse de poulet au jus  Printanière de légumes  Brie Panna cotta fruits rouges 	Salade italienne  Boulettes de bœuf sauce tomate  Semoule  Samos Fruit de saison	Salade de pâtes  Aiguillettes au curry  Chou-fleur  Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Concombre sauce bulgare  Brandade de poisson  Tartare Ananas au sirop

Vacances scolaires

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
FÉRIÉ	Pamplemousse Steak haché ketchup Pommes wedges Saint Morêt Cocktail de fruits exotiques	Carottes râpées Manchon de poulet  Poêlée ratatouille Comté Tarte aux pommes	Pizza au fromage Rôti de boeuf Haricots plats Yaourt nature  Fruit de saison	Salade de tomates Sauté de porc au romarin Purée Saint Nectaire Liégeois vanille


Vacances scolaires

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade coleslaw Sauté de boeuf au paprika Courgettes Tome blanche Flan patissier	Macédoine mayonnaise Rôti de dinde Pommes rissolées Fromage blanc nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette sauce tomate Tortis Bûche de chèvre Flan nappé caramel 	Taboulé Sauté de veau aux olives Carottes batonnets Yaourt aromatisé  Fruit de saison	Salade verte Nuggets de poisson Gnocchi au beurre Carré frais Abricot au sirop

Réservation
du lundi au vendredi
de 9h à 16h
au 03.84.79.64.93



Liste des allergènes consultable sur place.

Ce plat est issu de :  Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Agriculture biologique

 Fabrication maison

 Repas à Domicile

