



# LE MOIS D'AVRIL DANS MON RESTAURANT



LUNDI 31	MARDI 1 <sup>er</sup>	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENREDI 4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de coquillettes bio à la parisienne</li> <li>Boulettes de bœuf sauce estragon</li> <li>Végé: Emincé de pois banquette</li> <li>Carottes vichy</li> <li>Saint Nectaire AOC</li> <li>Fruit de saison bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cèleri râpé bio mayonnaise</li> <li>Saucisse de Strasbourg</li> <li>Sans porc: saucisse pure volaille / Végé: Galette italienne</li> <li>Coquille bio</li> <li>Petit moulé nature</li> <li>Compote de pomme bio</li> </ul>	<p><i>Le jour du végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade d'endives</li> <li>Vinaigrette au basilic</li> <li>Semoule bio et égrené végétal à la marocaine</li> <li>Fromage frais sucré</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><i>Le jour de l'animation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rillettes de thon</li> <li>Végé: Salade verte et croûtons</li> <li>Boulettes d'agneau sauce navarin</li> <li>Végé: Bouchées de blé</li> <li>Haricots verts bio ail et persil</li> <li>Yaourt aromatisé bio</li> <li>Dessert de pâques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw bio</li> <li>Colin pané</li> <li>Végé: gâteau d'œuf sauce tomate</li> <li>Frites</li> <li>Brie</li> <li>Fruit de saison bio</li> </ul>
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENREDI 11
VACANCES				
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
VACANCES				
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENREDI 25
FERIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis et beurre</li> <li>Sauté de bœuf charcutière</li> <li>Végé: Emincé de pois charcutière</li> <li>Printanière de légumes</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison bio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates</li> <li>Vinaigrette nature</li> <li>Pavé de merlu sauce curry</li> <li>Végé: Emincé de pois au curry</li> <li>Riz IGP pilaf</li> <li>Petit moulé nature</li> <li>Compote de pomme bio</li> </ul>	<p><i>Le jour du végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves bio</li> <li>Vinaigrette persil</li> <li>Lasagnes ricotta épinards</li> <li>Fromage frais aux fruits bio</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées bio</li> <li>Vinaigrette Antilles</li> <li>Hot dog</li> <li>Sans porc: hot dog volaille / Végé: hot dog végétarien</li> <li>Frites</li> <li>Yaourt nature bio sucré</li> <li>Cake à la manque</li> </ul>
LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1 <sup>er</sup>	VENREDI 2
<p><i>Le jour du végétarien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte et maïs</li> <li>Vinaigrette aux agrumes</li> <li>Dahl de lentilles corail et riz Fraidou</li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour bio à l'orientale</li> <li>Cordon bleu</li> <li>Végé: Pané mozzarella</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Cantal AOC</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crèmeux frais au radis</li> <li>Sauté de bœuf aux olives</li> <li>Végé: Bouchées de blé</li> <li>Coquillettes bio</li> <li>Brie</li> <li>Mousse chocolat au lait</li> </ul>	FERIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw bio</li> <li>Pavé de merlu sauce citron</li> <li>Végé: Bouchées azukis</li> <li>Gratin du Sud</li> <li>Yaourt aux fruits bio</li> <li>Gâteau haripêche</li> </ul>

## NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

- Boeuf LOCAL
- Volaille Label rouge
- Porc Local
- Riz Indication géographie protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson frais
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable
- Poisson issu de la pêche durable

