



# Vos menus du mois d'avril 2019

Du 1er au 5 avril 2019  
"A la découverte des légumes"

Du 8 au 12 avril 2019  
vacances scolaires

Du 15 au 19 avril 2019  
vacances scolaires

Du 22 au 26 avril 2019  
vacances scolaires

Lundi

Salade de riz  
Filet de merlu meunière  
Cotes de blettes sauce mornay  
Fromage fondu Le Fromy  
Kiwi

Salade de pâtes tortis  
\*Echine de porc sauce piquante  
Sauté de dinde sauce piquante  
Carottes à la crème  
Coulommiers à la coupe  
Poire

Céleri en remoulade  
Aiguillettes de poulet à la Lyonnaise  
Pilaf de boulgour  
Gouda à la coupe  
Yaourt aromatisé

Lundi de Pâques

Mardi

Radis roses et beurre  
Sauté de bœuf printanier  
Purée de salsifis  
Edam à la coupe  
Dessert géré par le client

Salade de tomates à la ciboulette  
Boulettes de veau à la bressane  
Semoule couscous  
Carré frais  
Compote de pomme

Salade de pommes de terre à l'échalote  
\*Jambon braisé  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc à la vanille  
Orange

Salade de concombre au fromage blanc  
Chili con carné  
Riz blanc  
Brie Val de Saône à la coupe  
Velouté fruit

Mercredi

Houmous aux pois chiches et olives  
\*Rôti de porc aux herbes  
Rôti de dinde aux herbes  
Haricots beures à la méridionale  
Yaourt nature sucré  
Pomme

Salade de concombre à la crème  
Escalope viennoise  
Choux-fleurs sauce aurore  
Bûche de chèvre à la coupe  
Liegeois à la vanille

Salade de mâche  
Parmentier du soleil  
Fromage fouetté Madame Loik  
Crème dessert au caramel

Blé en salade  
Escalope de poulet au citron  
Printanière de légumes  
Chanteneige  
Kiwi

Jeudi

Smoothie aux petits pois  
Raviolis à l'italienne  
Camembert à la coupe  
Flan nappé

Betteraves en salade  
Filet de colin à la provençale  
Riz créole  
Petit suisse aux fruits  
Banane

Repas de Pâques

Tartare de courgettes  
Emincé de rôti de veau à la moutarde  
Haricots verts et flageolets persillés  
Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe  
Gâteau de Pâques

\*Saucisson à l'ail et comichons  
Roulade de volaille  
Quiche aux courgettes et thon  
Salade frisée  
Tomme noire à la coupe  
Compote pomme et abricot

Vendredi

Carottes râpées au citron  
Steack haché de poulet au jus  
Pilaf de blé aux légumes du sud  
Petit moulé nature  
Fondant aux courgettes et chocolat

Repas Franc Comtois

\*Salade verte comtoise  
Salade verte comtoise  
\*Saucisse fumée  
Chipolatas de dinde grillées  
Pommes frites au four  
Cancoillotte nature du Doubs  
Petit pot de crème au chocolat

Salade coleslaw  
Filet de cabillaud au velouté de basilic  
Pâtes papillons  
Samos  
Pomme au sirop

Salade de tomates au basilic  
Filet de hoki à l'oseille  
Navets à la béchamel et pommes de terre à la vapeur  
Carré fondu  
Tarte cheesecake au citron

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

