



MENUS

DU MOIS D'AVRIL 2024

Validés par la Commission des menus



**DU 1^{ER} AU 5
 AVRIL**

**DU 8 AU 12
 AVRIL**

**DU 15 AU 19
 AVRIL**

**DU 22 AU 26
 AVRIL**

LUNDI

FERIÉ

**Aiguillettes de poulet
 Epinards
 Pomme de terre
 vapeur**

**Escalope de poulet
 Petits pois
 Pomme de terre
 vapeur**

**Sauté de veau
 Courgettes
 Pomme de terre
 vapeur**



MARDI

**Eminé de poulet
 Carottes
 Pomme de terre
 vapeur**

**Sauté de porc
 Salsifis
 Pomme de terre
 vapeur**

**Dos de cabillaud
 Epinards
 Pomme de terre
 vapeur**

**Égrené de bœuf
 Navets
 Pomme de terre
 vapeur**



MERCREDI

**Égrené de bœuf
 Haricots beurre
 Pomme de terre
 vapeur**

**Eminé de lapin
 Chou-fleur
 Pomme de terre
 vapeur**

**Sauté de porc
 Butternut
 Pomme de terre
 vapeur**

**Filet de poulet
 Printanière de légumes
 Pomme de terre
 vapeur**



JEUDI

**Dos de cabillaud
 Brocolis
 Pomme de terre
 vapeur**

**Steak burger
 Poireaux
 Pomme de terre
 vapeur**

**Bœuf braisé
 Carottes
 Pomme de terre
 vapeur**

**Filet de colin
 Chou-fleur
 Pomme de terre
 vapeur**



VENDREDI

**Dés de volaille
 Panais
 Pomme de terre
 vapeur**

**Filet de colin
 Duo de haricots
 Pomme de terre
 vapeur**

**Pavé de saumon
 Choux de Bruxelles
 Pomme de terre
 vapeur**

**Émincé de porc
 Patate douce**

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
 Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11