



Menu d'Avril

WISSOUS



La Restauration Municipale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.
Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques

Menu des grandes sections Victor Baloche

LUNDI 31 MARS	MARDI 1 AVRIL	MERCREDI 2 AVRIL	JEUDI 3 AVRIL VÉGÉ !	VENDEDI 4 AVRIL
<ul style="list-style-type: none"> Emincé de bœuf bio au jus Purée de pois cassés Edam bio Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Salade iceberg et dés de féta Fish and chips Compote pomme cassis 	<ul style="list-style-type: none"> Porc sauce moutarde Boullgour bio et Julienne de légumes bio Yaourt nature bio et sucre Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc bio vinaigrette au miel et dés d'emmental Croustillant au cheddar Haricots verts bio persillés Gâteau aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes bio râpées vinaigrette à l'orange Nuggets de poulet Spaghetti bio et emmental râpé Glace petit pot vanille chocolat
LUNDI 7 AVRIL	MARDI 8 AVRIL	MERCREDI 9 AVRIL VÉGÉ !	JEUDI 10 AVRIL Repas de printemps	VENDEDI 11 AVRIL
<ul style="list-style-type: none"> Carbonara de porc Penne bio Brie Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri bio rémoulade Colin sauce aurore Gratin de brocolis bio Riz au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves rouges vinaigrette et dés d'emmental Lasagnes végétariennes Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette et œuf Sauté d'agneau au jus Petit pois bio et carottes bio Moelleux au chocolat et crème anglaise 	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu Pommes de terre et haricots beures persillés Gouda Fruit de saison bio
LUNDI 14 AVRIL	MARDI 15 AVRIL REPAS MEXICAIN	MERCREDI 16 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL VÉGÉ !	VENDEDI 18 AVRIL
<ul style="list-style-type: none"> Veau LR façon osso bucco Riz bio Emmental bio Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs bio, échalotes et citron vert Enchilada Salade verte Flan mexicain 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet LR Yassa Purée de patate douce Petit moulé nature Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Radis et beurre Boulettes de soja tomate et basilic Blé bio et épinards à la crème Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw bio et dés de mimolette Merlu sauce oseille Gratin de chou fleur bio Semoule au lait
LUNDI 21 AVRIL	MARDI 22 AVRIL JOURNÉE DE LA TERRE VÉGÉ !	MERCREDI 23 AVRIL	JEUDI 24 AVRIL	VENDEDI 25 AVRIL
	<ul style="list-style-type: none"> Houmous de carottes bio Quiche aux légumes bio Salade verte Fruit de saison bio 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres bio et mozzarella Jambon de porc Coquillettes bio Crème dessert chocolat bio 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes bio râpées vinaigrette et dés de féta Bœuf bio au caramel Haricots verts bio persillés Marbré chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne et cornichons Colin sauce coco curry Purée de potiron gratinée Fruit de saison bio

- Produits Bio
- Pêche durable
- Label Rouge
- Fait maison
- Repas Végétarien
- Porc

Les vacances

