



MENUS DE LA CANTINE D'AVRIL 2021



		JEUDI 1ER Rillette de thon sur pain grillé Sauté d'agneau au curry Semoule aux petits légumes Salade de fruits parfumée à la fève de Tonka	VENDREDI 2 Soupe de poireaux/carottes/ patates douces Quiche au saumon et aux asperges Salade verte bio et sa sauce vinaigrette à l'huile de noix Liégeois à la vanille
LUNDI 5	MARDI 6 Carottes rapées Rôti de bœuf à la sauce au poivre Frites maison Fromage à pate molle bio Poire bio	JEUDI 8 Salade de légumes de saison Saucisse fumée Epinards à la crème Tarte au citron et mascarpone aux amandes	VENDREDI 9 Mousse de canard Parmentier de poisson frais Salade verte bio Compote de pommes-rhubarbe et madeleine



BONNES VACANCES

LUNDI 26 *MENU VEGETARIEN* Celeri rémoulade Mini-pané végétarien Haricots coco à la sauce tomate Edam Pomelo au sucre	MARDI 27 Salade de chou rouge Merguez Carottes et fenouil au cumin Semoule au lait	JEUDI 29 Salade de riz aux dés de jambon Escalope de poulet pané Haricots verts à l'ail Babybel Pomme bio	VENDREDI 30 Friand au fromage Dos de colin citronné Purée de pommes de terre Gâteau d'anniversaire
---	---	--	---