

# REPAS DORLOTTE AVRIL 2024

- 18 MOIS / + 18 MOIS

<u>LUNDI 01 AVRIL</u>  FÉRIÉ	<u>LUNDI 08 AVRIL</u> Concombre Jambon braisé / ravioli de légumes Boulgour Camembert kiwi	<u>LUNDI 15 AVRIL</u> Champignons à la grecque Sauté de porc / omelette Flageolets Fromage blanc Confiture	<u>LUNDI 22 AVRIL</u> Céleri rémoulade Sauté de canard/Parmentier végétale Côte de blettes Kiri Compote pomme /abricots
<u>MARDI 02 AVRIL</u> Endive en salade Cordon bleu / œufs durs Quinoa Petit suisse Orange Bio	<u>MARDI 09 AVRIL</u> Lentilles en salade Lasagne végétale / œufs durs Gouda Poire	<u>MARDI 16 AVRIL</u> Sardine Œufs durs béchamel Chou-fleur / pomme de terre Bleu d'auvergne Riz au lait	<u>MARDI 23 AVRIL</u> Haricots verts en salade Couscous de légumes / œufs dur Petit suisse Flan au caramel
<u>MERCREDI 03 AVRIL</u> Quiche au thon Côte de porc / omelette Courgettes Fromage blanc Pomme gala	<u>MERCREDI 10 AVRIL</u> Cœur de palmier / maïs Emincé de lapin/Parmentier végétale Petit pois Petit suisse Gâteau sec	<u>MERCREDI 17 AVRIL</u> Salade strasbourgeoise Haut de poulet / Lasagne de lég Haricots verts Chèvre Orange	<u>MERCREDI 24 AVRIL</u> Salade de riz Sauté de bœuf / omelette Carottes Yaourt nature Pomme tricolore
<u>JEUDI 04 AVRIL</u> Batavia Gnocchis Bolognaise de légumes Forme d'ambert Clémentine	<u>JEUDI 11 AVRIL</u> Pizza au fromage Poulet rôti / œufs durs Carottes Yaourt à la vanille Fraise	<u>JEUDI 18 AVRIL</u> Carottes rapées Epaule d'agneau / omelette Coquillettes gratinées Yaourt nature Pruneaux au sirop	<u>JEUDI 25 AVRIL</u> Feuille de chêne Galopin de veau / ravioli de légumes Farfalle Edam Kiwi Bio
<u>VENDREDI 05 AVRIL</u> Salade de pâte Poisson Salsifis Brie de Meaux Crème dessert au chocolat	<u>VENDREDI 12 AVRIL</u> Mâche Brandade de morue Babybel Bio Tarte aux pommes	<u>VENDREDI 19 AVRIL</u> Betterave rouge Filet de saumon Céréales gourmande St-paulin Banane Bio	<u>VENDREDI 26 AVRIL</u> Friand au fromage Filet de colin pané Brocolis St-nectaire laitiers Glace

Modifications possibles suite aux livraisons marchandises

 AOP - Appellation d'origine protégée

 Certifié agriculture biologique

Menu innovant équilibré  
alimentaire respecté

Origine des viandes : UE

BIO

\* Tout les jours pomme de terre et légumes verts pour les - 18 mois