

## Semaine du 14 avril au 20 avril 2025

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 14.4.	Crème de pois jaunes Emincé de poulet au curry doux Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu au curry Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés
Mardi 15.4.	Crème de légumes Jambon à l'os Sauce au madère Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka	Crème de légumes Gallettes aux épinards et fromage Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka
Mercredi 16.4.	Crème de tomate Pavé de saumon sauté Sauce à l'ail des ours Riz vénéré Salsifis étuvés Tartelette à la raisinée	Crème de tomate Riz vénéré aux tomates, pois chiches et ail des ours Salade verte Tartelette à la raisinée
Jeudi 17.4.	Crème de céleri-pomme Rôti de lapin farci aux pruneaux Sauce au porto Polenta Endives braisées Orange en dés	Crème de céleri-pomme Polenta à l'italienne Salade de carottes vinaigrette Orange en dés
Vendredi 18.4.	Crème de poireaux Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Tomate au four Crème au caramel	Crème de poireaux Cornettes Sauce aux petits légumes Fromage râpé Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 19.4.	Crème de champignons Sauté de veau primeur Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille	Crème de champignons Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille
Dimanche 20.4.	Crème de livèche Boulettes de boeuf à la tomate épicée Riz basmati Courgettes sautées Muffin aux myrtilles	Crème de livèche Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Muffin aux myrtilles

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

**Le repas est à consommer le jour de livraison.**

**Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.**