








Menus de la cuisine centrale




Lundi 13 avril

Sauté de porc 
Duo de carottes
Chocolat liégeois
Fruit bio 



Mardi 14 avril

Betterave bio 
Paupiette de veau 
Blé bio 
Crème vanille




Mercredi 15 avril

Sauté de volaille 
Petits pois carotte
Yaourt framboise bio 
Fruit bio 



Jeudi 16 avril

Salade verte
Brandade de poisson 
Kiri bio 
Compote

Vendredi 17 avril

Salade de pâte 
Œuf béchamel 
Haricots beurre
Fruit bio 



Lundi 20 avril

Hachis 
Aux légumes
Kiri bio 
Compote




Mardi 21 avril

Blanquette de dinde 
Pomme campagnarde
Babybel 
Fruit bio 



Mercredi 22 avril

Feuilleté
Nuggets de volaille 
Purée de patate douce
Yaourt nature sucré bio 

Jeudi 23 avril

Hoki sauce provençale 
Courgette à la provençale
Camembert bio 
Compote bio 

Vendredi 24 avril

Salade de riz bio 
Cordon bleu 
Carottes à la crème
Chocolat liégeois