MENUS ADULTE MIDI AVRIL 2024

MCNOS ADOLIC MIDI AVRIL 2024						
Lundi 1 Avril (Pâques)	Mardi 2 Avril	Mercredi 3 Avril	Jeudi 4 Avril	Vendredi 5 Avril	Samedi 6 Avril	Dimanche 7 Avril
Pâté croûte cornichon	Betteraves rouge BIO	Salade marocaine BIO	Terrine de légumes	Céleri BIO au vinaigre de cidre	Salade de pâtes BIO aux légumes	Terrine de poisson
Filet de poisson sauce safran	Quenelles nature bio sauce tomate	Aiguillette de volaille au jus (FR)	Chipolatas	Brandade de poisson	Sauté de volaille sauce cancoillotte	Potée auvergnate
Printanière de légumes	Brocolis persillés	Haricots verts persillés	Lentilles BIO	(purée BIO)	Carottes persillées BIO	(légumes BIO)
Mini roitelet	Brin d'Affinois	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	St Moret	Saint Savin (local)	Comté AOP
Ile flottante	Gâteau de riz	Pomme bicolore BIO	Orange BIO	Tartelette au citron maison	Abricots au sirop	Baba au rhum et aux fruits
Lundi 8 Avril	Mardi 9 Avril	Mercredi 10 Avril	Jeudi 11 Avril	Vendredi 12 Avril	Samedi 13 Avril	Dimanche 14 Avril
Carotte râpée vinaigrette BIO	Cocktail de pamplemousse	Tarte au comté	Taboulé maison BIO	Salade verte	Betterave rouge BIO à l'échalote vinaigrette	Salade de cervelas
Bœuf niçois BIO	Paëlla au poisson	Steak haché au jus	Oeufs BIO	Sauté de porc sauce aux herbes	Cuisse de canette sauce forestière	Goulash de boeuf BIO (FR)
Torsades semi- complètes BIO	(Riz IGP Camargue)	Petits pois	à la florentine	Pommes vapeur BIO	Polenta Junear/	Flageolets BIO
Tome grise	Camembert	Cantal AOP	Rouy	Tome du Jura	Fromage blanc	Fromage de chèvre du Jura
Compote de pommes BIO	Liégeois vanille caramel	Banane BIO	Gâteau au chocolat maison	Ananas au sirop	Fruit	Chou crème café
Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Mercredi 17 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril	Samedi 20 Avril	Dimanche 21 Avril
Salade de fond d'artichaut	Salade d'endives	Salade de pommes de terre BIO aux légumes	Salade verte	Salade de coeur de palmier	Céleri rémoulade BIO	Mosaïque de légumes
Couscous garni	Penne BIO sauce bolognaise BIO	Filet de poisson pané	Grillade de porc rôtie	Poulet au lait de coco	Filet de poisson sauce homardine	Civet de cerf aux airelles
Semoule couscous BIO	ja maacel	Chou fleur persillé	Jardinière de légumes	Riz IGP Camargue safrané	Pommes vapeur BIO	Spätzle
Polinois (local)	Cancoillotte nature IGP	Tomme noire des Pyrénées IGP	Coulommiers	Fromage blanc	Bleu de Gex AOP	Brillat Savarin I <i>G</i> P
Orange BIO	Crème dessert vanille	Pomme BIO	Clafoutis pomme-framboise maison	Ananas frais	Banane BIO	Bavarois aux framboises
Lundi 22 Avril	Mardi 23 Avril	Mercredi 24 Avril	Jeudi 25 Avril	Vendredi 26 Avril	Samedi 27 Avril	Dimanche 28 Avril
Chou blanc BIO aux noisettes	Radis beurre	Taboulé maison BIO	Salade de pâtes BIO aux légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette	Betterave rouge BIO vinaigrette	Jambon persillé
Boeuf (FR) sauce champignons BIO	Paupiette de volaille jus au thym	Filet de poisson sauce marseillaise	Rôti de porc IGP aux olives	Hachis parmentier BIO	Cuisse de poulet en tajine	Sauté de veau marengo
Coquillettes semi-complètes BIO	thym Riz de Camargue IGP safrané	Carottes BIO au curry	Petits pois	Parameter /	Semoule BIO	Haricots blancs à la tomate
Comté AOP	Camembert	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO	Bleu	Fromage Saint Albray	Fromage Grimont
Flan caramel	Compote de pommes BIO	Kiwi BIO	Orange BIO	Tartelette chocolat au lait	Compote pomme ananas	Mousse de fraise maison
Lundi 29 Avril	Mardi 30 Avril	Mercredi 1er Mai				





Menus établis sous réserve d'approvisionnement