

# MENUS DU CENTRE MULTI-ACCUEIL du 31 mars au 30 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 31/03/2025 au 04/04/2025	Concombre bulgare Sauté de bœuf marengo, ses légumes et purée Fruit de saison	Curry de pois chiches/carottes et riz Fromage Crème à la vanille	Escalope de porc sauce à la crème, pommes de terre et haricots verts Fromage Glace	Filet de poisson, pâtes et épinards Fromage Yaourt aromatisé	Chiffonnade de laitue Filet de poulet à la crème, petits pois au jus et pommes de terre Salade de fruits de saison
Du 07/04/2025 au 11/04/2025	Steak haché de bœuf sauce aux oignons, purée de pommes de terre et salade Fromage Fruit de saison	Betteraves rouges en vinaigrette Pilon de poulet, semoule et légumes couscous Glace timbale	Carottes râpées Jambon blanc, purée et haricots verts Fromage blanc nature	Tortellinis végétales Fromage Fruit de saison	Filet de lieu sauce à l'aneth, riz et épinards Fromage Laitage
Du 14/04/2025 au 18/04/2025	Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison	Salade composée Filet de hoki, semoule et piperade Laitage	Céleri râpé à la vinaigrette Omelette et purée Fruit de saison	Tomate mimosa Jambon, pommes de terre et salsifis au jus Yaourt nature	Escalope de dinde sauce miel et moutarde, riz et carottes Fromage Compote de fruits
Du 21/04/2025 au 25/04/2025	<b>Lundi de Pâques</b> 	Salade de maïs Omelette, pommes de terre et légumes Fruit de saison	Céleri râpé à la vinaigrette Jambon blanc, riz et haricots verts Yaourt nature	Bœuf, pâtes, carottes et navets au miel Fromage Dessert de Pâques 	Concombres à la vinaigrette Filet de hoki, semoule et ratatouille Fruit de saison
Du 28/04/2025 au 30/04/2025	Rôti de dinde sauce à la crème, pommes de terre et gratin de blettes Fromage Fruit de saison	Salade de tomates Dos de colin façon blanquette, ses légumes et riz Laitage	Salade verte Pâtes à la bolognaise végétale Yaourt nature		

Repas végétarien

MSC pêche durable

Repas à thème