



Agglomération du Pays de l'Or

RAD - Menu AVRIL 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	SAMEDI	DIMANCHE
Fruits de saison: pommes, poires, kiwis, bananes, oranges...	Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.	1 avril 2020 Pommes de terre au thon Daube de taureau au balsamique Printanière de légumes Fromage Fruit de saison	2 avril 2020 Concombres à la Grecque Chili con carne Riz créole Laitage Compote	3 avril 2020 Salade de pâtes au Gouda Omelette bio à la Portugaise Purée de carottes Yaourt aux fruits Fruit de saison	4 avril 2020 Betteraves en salade Navarin d'agneau Pommes de terres rôties aux herbes Fromage Fruit de saison	5 avril 2020 Avocat vinaigrette Rognons de veau sauce Madère Gratin d'aubergines Fromage Compote
6 avril 2020 Concombres vinaigrette Filet de cabillaud sauce Dieppoise Riz créole Fromage Fruit de saison	7 avril 2020 Crêpe au fromage Bœuf aux carottes Printanière de légumes Fromage Compote	8 avril 2020 Salade de lentilles au chorizo Emincé de poulet forestière Pommes rissolées Fromage Fruit de saison	9 avril 2020 Radis beurre Paupiettes de veau sce forestière Gnocchis à la tomate Petits suisses natures Fruit de saison	10 avril 2020 Carottes rapées Brandade de morue Faisselle nature Fruit de saison	11 avril 2020 Champignons vinaigrette Cordon bleu Pâtes à la sauce tomate Fromage blanc sucré Fruit de saison	12 avril 2020 Salade de Canut Saucisse grillée Choux de Bruxelles sautés Fromage Liégeois au chocolat
13 avril 2020 Cœur de palmier et maïs Rôti de porc aux champignons Petits pois carottes Fromage Tarte aux pommes	14 avril 2020 Endives à la mimolette Sauté de dinde façon osso bucco Courgettes sautées Yaourt nature Fruit de saison	15 avril 2020 Salade de pommes de terre au gouda Goulash de bœuf Brocolis sautés Crème au café Fruit de saison	16 avril 2020 Radis beurre Fingers de poulet Purée de patates douces Petits suisses fruités Compote	17 avril 2020 Taboulé Echine de porc poêlée Ratatouille Fromage Fruit de saison	18 avril 2020 Pois chiches vinaigrette Bourride de poisson à la Sétoise Jardinière de Légumes Fromage blanc nature Compote	19 avril 2020 Salade verte mimosa Langues de bœuf sauce piquante Pommes parisiennes Fromage Beignet
20 avril 2020 Salade coleslaw Dos de colin à l'oseille Boulgour Fromage Fruit de saison	21 avril 2020 Salade carnaval Oeuf poché à la Florentine Fromage Compote	22 avril 2020 Salade de pois chiche Blanc de poulet basquaise Riz pilaf Faisselle Fruit de saison	23 avril 2020 Salade verte Saumon à la forestière Blé pilaf Marronsuisse Fruit de saison	24 avril 2020 Feuilleté au fromage Cuisse de poulet Petits pois Fromage Fruit de saison	25 avril 2020 Endives au bleu Rôti de veau aux olives Carottes sautées Yaourts aux fruits Salade de fruits	26 avril 2020 Accras de morue Joues de bœuf braisé Riz pilaf Petits suisses natures Tarte au chocolat
27 avril 2020 Salade de riz Normandin de veau Haricots verts plats Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	28 avril 2020 Tomates mozzarella Tajine d'agneau aux épices Semoule Yaourt nature Flan à la vanille	29 avril 2020 Salade de pommes de terre au thon Daube de taureau au balsamique Gratin de blettes Crème au chocolat Fruit de saison	30 avril 2020 Salade verte Boulettes d'agneau sauce tomate Riz pilaf Fromage Compote			

Produit issu de l'agriculture biologique

Volaille Label Rouge

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche durable

28/03/2020

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

C.C. T. LUCE : FR 34-154.002 CE
C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE
CC PALAVAS : FR 34-192.007 CE