



Groupe
Depreytere
Restauration

MENUS DU 02 AU 29 AVRIL 2018



Semaine du 2 au 6 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes BIO	Carottes râpées maraichères BIO		Œuf dur mayonnaise	Rillettes de volaille
Fricassée de volaille sauce suprême BIO	Sauté de porc à la diable		Rôti de veau et sa sauce	Filet d'Eglefin sauce câpres
Riz jaune BIO	Haricot blanc		Poêlé rustique	Farfalles BIO
Yaourt nature BIO	Port-Salut		Maasdam	Mimolette
Fruit (banane) BIO	Pêche au sirop		Fruit de saison BIO	Pomme cuite au four



Semaine du 09 au 13 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomates vinaigrette BIO	Concombre vinaigrette BIO		Champignon sauce Bulgare	Salade Strasbourgeoise
Pilon de poulet rôti BIO	Paupiette de veau		Carbonade flamande aux petits oignons	Filet de colin sauce au basilic
Petits pois et carotte BIO	Epinard et poivrons		Coquillettes BIO	Jardinière de légumes
Yaourt nature BIO	Tomme		Bleu de Bresse	Fromage blanc
Fruit de saison BIO	Brownie		Ananas au sirop	Fruit de saison BIO

Semaine du 16 au 22 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES SCOLAIRES				



Semaine du 23 au 29 Avril 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
VACANCES SCOLAIRES				

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

DECLARATION D'ALLERGENES

Gluten: A	Crustace: B	œuf: C	poisson: D	arachide: E
lait: H	fruit à coque: I	céleri: J	moutarde: K	graine sésame: L
soja: F	lupin: G	sulfite: M	mollusque: N	

Rouge : viande, poisson, œuf
marron : féculents, légumes secs
vert : légumes et fruits

Bleu : produits laitiers

Rose : produits sucrés

***: plat contenant du porc**