



MENUS DU MOIS DE AVRIL 2019

CENTRE AERE

COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte Beignets de poisson - citron Petits Pois carottes Glace		
1	2	3	4	5
Taboulé Rôti de dindonneau au basilic Haricots verts persillés Flan vanille	Nugget's de poulet Cordiale de légumes Yaourt aromatisé Eclair au chocolat	Betteraves vinaigrette Raviolis au bœuf emmental râpé Compote de fruits	Tomates croq sel Poulet chips Fromage Banane	Paëlla de la mer Fromage Fruit de saison
8	9	10	PN-11	12
Tomate aux olives Steak haché** sauce brune Gratin dauphinois Fruit de saison	Couscous et ses légumes Fromage Glace à l'eau	Salade de pâtes Poisson pané Courgette béchamel Fruit de saison	Pizza Saucisse de volaille chips Fromage Compote	Aïoli et ses légumes Glace - Biscuits
15	16	17	PN-18	19
		Salade verte Sauté de dinde aux olives Polenta Mousse au chocolat		
22	23	24	25	26

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :

* France

** Union Européenne



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique