

Menus du Mois d'avril 2023 / Portage à domicile

Lundi 3 avril	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
Penne bio maïs et surimi	Bouchée camembert - salade	Salade de Pdt et betteraves	Salade amandes / chèvre	Crêpe jambon fromage	Feuille de chêne mimosa	Terrine de légumes mayonnaise
Aiguillettes de blé panées tomate piment	Poulet à la normande	Escalope de porc grillée	Emincé de dinde au jus	Filet de merlu sauce bonne femme	Rôti de veau	Cuisse de pintade sauce au poivre
Haricots beurre à la provençale	Pomme de terre sautées	Julienne de légumes	Risetti au beurre	Ratatouille	Pdt anglaise	Purée de potiron
Crème au chocolat maison	Riz au lait maison au caramel beurre salé	fruit de saison	Compote de pomme bio	Banane	Yaourt nature	Millefeuille

Lundi 10 avril (férié)	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Carottes râpées aux raisins	Chou blanc aux lardons	Salade aux asperges et maïs	Pizza	Salade d'endives à la feta	Riz au surimi et à l'ananas	Champignons frais au fromage blanc
Boeuf émincé sauce barbecue	Omelette à la ciboulette	Saumonette sauce dieppoise	Rôti de dinde au jus	Dos de colin à l'oseille	Palette à la diable cuite	Rôti de bœuf
Riz créole bio	Pdt rissolées	Haricots blancs aux lardons	Printanière de légumes	Penne bio beurre	Haricots beurre persillées	Pommes de terre en sauce
Crème caramel beurre salé	fruit de la passion	Fromage blanc coulis fruits rouge	Fruit de saison	Yourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco

Lundi 17 avril	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Blé aux deux olives	Pamplemousse	Lentilles vinaigrette	Frisée aux pommes	Carottes râpées	Fonds d'arichauts / vinaigrette	Terrine de caille aux raisins
Escalope de dinde viennoise tomate	Steak haché grillé	Côte de porc et sa sauce barbecue	Couscous	Cœur filet merlu sauce vierge	Poitrine de porc fumée grillée	Sauté de bœuf bio à la provençale
Poêlée rustique	Pomme sautées persillées	Chou vert braisé et carottes		Piperade	Pdt grenaille	Blettes sautées
Fromage blanc gelée groseille	Flan au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan praliné biscuit	Fruit de saison	Beignet à l'abricot
Lundi 24 avril	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
Salade aux lardons	Salade de blé feta olive	Salade aux pommes et crevettes	Feuilleté Dubarry	Salade aux croûtons et aux noix	Radis au sel	Concombre au gorgonzolla
Chipolatas	Croque fromage	Escalope de dinde poêlée	Sauté de veau petits légumes	Pavé hoki sauce armoricaine	Rôti de porc	Cuisse de poulet grillé
Riz créole bio	Petits pois à l'étuvée	Epinards branches à la crème	Poêlée de carottes haricots verts et céleri	Céréales méditerranéennes au beurre	Carottes vichy	Pommes de terre vapeur
Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Banane bio	Flamby vanille caramel	Gâteau basque

Délai de commande : 3 jours (avant midi)

Paiement en mairie à la commande en espèces ou par chèque à l'ordre du Trésor Public