

MENUS D'AVRIL 2019

VILLE DE VICHY

<http://www.ville-vichy.fr>



Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
Salade nordique (farfalles,moules,crevettes) Poulet rôti à la basquaise Blettes BIO béchamel Fruit	Salade verte BIO & féta Paupiette de veau au jus Riz créole Yaourt nature BIO Compote pomme	Concombre BIO & féta Sauté de porc à l'ancienne Sauté de dinde à l'ancienne Flageolets ail & fines herbes Fromage blanc BIO & sucre Gateau de Savoie citron	Tarte au fromage Boule de soja méditerranéenne Epinard BIO Fruit
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
Paté en croute & cornichons SP: Roulade de volaille & cornichons Omelette Pommes rissolées BIO Faisselle Fruit BIO	Bâtonnet de carottes BIO Burger de bœuf curry Haricots verts BIO Gâteau d'anniversaire (Clafoutis aux cerises)	Pizza royale Emincé de volaille BIO à la crème Brocolis braisés Saint Nectaire Fruit BIO	Céleri BIO fromage blanc/citron Colin à la brésilienne Semoule BIO Salade de fruits exotiques
vacances scolaires			
vacances scolaires			
lundi 29 avr	mardi 30 Menu 100% BIO		
Salade de riz au surimi Poulet rôti Courgettes BIO ciboulette Camembert Fruit BIO	Tomate BIO vinaigrette Hachis parmentier cuisiné bœuf BIO Compote pomme fraise BIO		



Recettes maison



Produits locaux

Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées à la météo, au transport des denrées, ou pour toute autre raison.

Toutes les volailles sont de label rouge.

Les viandes de volaille, de porc et de boeuf sont de provenance Française.

Les prélèvements des plats témoins doivent être effectués sur les aliments suivis d'un "T".