










# TERRE DES CONFLUENCES Mars et Avril 2021

## Menus élémentaires

Du 26 au 30 Avril 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou blanc rémoulade <b>Céleri rémoulade</b>	Pommes de terre mimosa <b>Salade de pomme de terre vinaigrette</b>	Rillette de thon	Concombre tzatziki <b>Salade iceberg</b>	Salade de betterave <b>Carottes râpées</b> Vinaigrette à l'échalote
Plat protidique	Nuggets de blé  	Steak haché bœuf sauce niçoise (poivrons, olive, thym, tomate)	Jambon blanc	Sauté de saumon sauce citron	Aiguillettes de poulet
Sa garniture	Carottes au jus	Poêlée brocolis, tomate et champignons	Purée de pomme de terre	Riz	Fusilli
Produits laitiers au choix	Tomme blanche <b>Pont l'Evêque</b>	Edam <b>Emmental</b>	Yaourt aromatisé 	Cantal AOP <b>Bleu</b> 	Petit cotentin <b>Cantadou ail et fines herbes</b>
Desserts au choix	Mousse au chocolat	Fruit	Fruit 	Purée pomme  /banane 	Fruit 
Goûter			Fruit Gâteau au yaourt 		

Toutes nos pâtisseries sont faites à bases de farine bio et locale, le lait est d'Occitanie



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local