



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vos menus du mois de Avril 2022

Du 4 au 8 avril 2022

Du 11 au 15 avril 2022

Du 18 au 22 avril 2022

Du 25 au 29 avril 2022

Végétarien	<p>Salade de concombre à l'échalote</p> <p>Pois chiches au curry</p> <p>Semoule de couscous Croc' lait Compote de pommes</p>	<p>Courgettes tartare</p> <p>Steak haché à la tomate</p> <p>Frites</p> <p>Roussot à la coupe</p> <p>Pêches au sirop</p>	Jour férié	<p>Thon à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau émincé à la forestière</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature de Montbéliard</p> <p>Orange</p>	
	<p>Chou fleur à la Grecque</p> <p>Filet de poulet de Bourgogne à la moutarde et au miel</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise</p> <p>Kiwi</p>	<p>Bio salade de blé</p> <p>Rôti de dinde sauce chasseur</p> <p>Brunoise de légumes du Sud</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme gala</p>		<p>Concombres à la crème</p> <p>Sauté de veau à la mexicaine</p> <p>Macaroni</p> <p>Cancoillotte</p> <p>Compote pomme/pêche</p>	<p>Salade chinoise</p> <p>*Escalope de porc comtois au jus</p> <p>Filet de lieu noir sauce Nantua</p> <p>Courgettes à la crème</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>
	<p>Salade de tortis</p> <p>Bœuf comtois sauté aux oignons</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Petit Louis</p> <p>Mosaïque de fruits au sirop</p>	Végétarien	<p>Salade coleslaw</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Penne rigate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert au caramel et beurre salé</p>	<p>*Saucisson sec</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>Aiguillettes de poulet de Bourgogne sauce alsacienne</p> <p>Lentilles blondes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade Waldorf</p> <p>Tagliatelles bolognaises</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Yaourt à la vanille</p>
	<p>Radis et beurre</p> <p>Poisson "marée du jour" aux baies roses</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt brassé à la framboise</p>		<p>Salade de riz</p> <p>Bœuf émincé comtois au jus</p> <p>Chou fleur</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de carottes</p> <p>Filet de lieu sauce Hollandaise</p> <p>Haricots plats</p> <p>Yaourt nature de Bourgogne</p> <p>Tarte au chocolat</p>	Végétarien
	<p>*Salami</p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Boulette de bœuf au curry</p> <p>Haricots verts au jus</p> <p>Brie du Val de Saône</p> <p>Banane</p>	<p>Repas de Pâques</p> <p>Salade verte comtoise</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Poireaux et pommes de terre</p> <p>béchamel</p> <p>Mandubien à la coupe</p> <p>Gâteau de Pâques</p> <p>Chocolat</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Flageolets à la crème et au curcuma</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Montbéliard à la coupe</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Céleri à la vinaigrette</p> <p>Pavé de hoki sauce madras</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Pavé des 3 provinces à la coupe</p> <p>Moëlleux à la compote de pommes</p>	

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

