

## MENU du Chef Mathieu

## Semaine du 29 avril au 03 mai 2024

|                        | ENTRÉE   | PLAT PRINCIPAL   | DESSERT  |
|------------------------|--|--|--|
| LUNDI<br>29/04/2024    | Betterave BIO au<br>Boursin ou Salade de<br>pomme de terre rôtie | Riz thaï / Curry de lentilles BIO  | Fromage blanc BIO à<br>la vanille<br>Fruit           |
| MARDI<br>30/04/2024    | Saucisse perche ou<br>Carottes râpées                            | Paleron de bœuf braisé sauce<br>bourguignonne ou Poisson<br>bordelaise<br>Purée maison / Haricots verts<br>BIO persillés | Saint nectaire salade<br>de noix<br>Fruit            |
| JEUDI<br>02/05/2024    | Coleslaw maison ou<br>Houmous de pois<br>chiche maison           | Ravioli BIO Légumes du soleil<br>Crème ciboulette ou<br>Ravioli BIO Champignons ail des<br>ours Crème champignons        | Flan nappé caramel<br>BIO<br>Fruit                   |
| VENDREDI<br>03/05/2024 | Salade du marché   | Sauté de canard aux olives ou<br>Merlu sauce agrumes<br>Semoule / Carottes BIO à la<br>crème                             | Brownies maison<br>crème anglaise<br>maison<br>Fruit |