



# MENU DU 1 AVRIL au 7 AVRIL 2024

<b>DEJEUNER</b>	lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024	samedi 6 avril 2024	dimanche 7 avril 2024
<b>ENTREE</b>	Verrine d'avocat	<b>Betteraves rouges</b>	Salade de Tomates	<b>Potage légumes</b>	Salade de Céleri/Mayo	<b>Velouté de cresson</b>	Terrine de saumon
<b>VPO</b>	Sauté de lapin à la moutarde	<b>Jambon cuit</b>	Steak haché (de BŒUF)	<b>Dindonneau en sauce</b>	Filet de Poisson vapeur citron	<b>Cuisses de poulet H.verts</b>	Sauté de veau
ACCOMPAGNEMENT	Carottes	<b>Pdt vapeur</b>	Lentilles	<b>Choux fleurs vapeurs</b>	Ratatouille	<b>vapeurs Fromage (du chef)</b>	Riz cantonais
<b>PRODUIT LAITIER</b>	*	<b>Cancoillotte</b>	Fromage blanc aux	<b>Fromage (du chef)</b>	*	<b>Crème dessert</b>	*
<b>DESSERT</b>	"Ile flottante de Pâques"	<b>Compote</b>	*	<b>Fruit frais (du chef)</b>	Pommes cuites au miel		Pâtisserie (du chef)

<b>DINER</b>	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	VENDREDI SOIR	SAMEDI SOIR	DIMANCHE SOIR
<b>POTAGE 40% Lég.min.</b>	<b>Potage légumes</b>	Potage vermicelle	<b>Potage légumes</b>	Velouté d'asperges (... Avec ses lardons)	<b>Velouté champignons</b>	Potage de légumes	<b>Potage légumes</b>
<b>VPO</b>	<b>Omelette</b>	Quenelles volaille	<b>Quiche aux poireaux</b>	Ragout de Pdt..	<b>Pâte façon carbonara</b>	Terrine de fromage	Raviolis (de BŒUF) gratiné
ACCOMPAGNEMENT	<b>Jardinière de légumes</b>	Courgettes vapeurs	<b>Salade verte composée</b>	*	<b>Salade verte</b>	Côtes de bettes persillées	Salade composée (du chef)
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>Yaourt</b>	*	*	*	<b>Petits suisses</b>	*	*
<b>DESSERT</b>	*	Flan	<b>Fruit frais (du chef)</b>	Crème pâtissière	*	Bananes	<b>Fruit frais (du chef)</b>

Menu validé le 20/03/2024 par les Services CUISINE/RESTAURATION & NUTRITION DIETETIQUE DU CH ST LOUIS.

Les allergies et les intolérances sont inscrites sur le recueil de goût et prise en compte lors des préparations.

Les fiches techniques des produits utilisés sont consultables au bureau de la cuisine. (CF.ANNEXES DES MENUS)

La viande servie est d'origine française (FR) ou européenne (EU) - Les fromages Comté, Morbier, Mont-d'or sont au lait cru