





















Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.

Semaine du 25 Mars 2019 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTREE		 Betteraves à la vinaigrette 		  Radis beurre	Salade iceberg a l'emmental/feta
PLAT		 Steak haché au jus		Sauté de porc arrabiata	 Sauté de boeuf "Boeuf des Vallées Angevines" 
PLAT SANS VIANDE		Tortelonis:fromage sauce au basilic		 Filet de merlu blanc sauce vierge	 Penne bio aux lentilles et petits légumes
GARNITURE		 Haricots blancs bio de Vendée 		Blé	Coquillettes "La ferme du Point du jour"  
PRODUIT LAITIER		Camembert		crème au cafe maison	Fromage inclus dans l'entrée
DESSERT		Purée de pommes		 Orange	Choc'O Roi 
		Pain		 Pain bio 	Pain
SUGGESTION DU SOIR		Curry de légumes/ Crème dessert et langue de chat	<i>Accueil de loisirs</i>	Mesclun, parmesan, crevettes, pamplemousse et avocat/ Tarte aux pommes	Omelette et brocolis au beurre/ Semoule au lait à la fleur d'oranger

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.











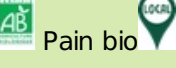
Semaine du 01 Avril 2019 au 05 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					
ENTREE	Crêpe fourrée	Chou rouge  et mimolette  		Céleri  rémoulade 	Pamplemousse (en jus pour les maternelles)
PLAT	 Poisson frais sauce hollandaise => Dos de lieu noir	Pilon de poulet rôti au jus		Blanquette de veau	Raviolis au chèvre
PLAT SANS VIANDE		<i>Quenelles sauce provençale à la mozzarella</i>		Filet de merlu blanc sauce dieppoise	
GARNITURE	Poêlée de légumes racines	Frites		Riz pilaf (riz bio )	
PRODUIT LAITIER	 Yaourt nature bio sucré	Fromage inclus dans l'entrée		 Crémot d'Anjou aromatisé	Saint Paulin
DESSERT	 Poire	creme a la vanille maison (lait local)		 Cookies bio	Compote de pommes bio "maison" 
	Pain	Pain		Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR	Soupe de panais à la coriande/ Clafoutis poire- cacao	Pissaladière/ Fruits au sirop	<i>Accueil de loisirs</i>	Omelette aux pommes de terre/ Ananas	

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.













Semaine du 22 Avril 2019 au 26 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE		Chou blanc sauce vinaigrette		Concombres à la crème 	 Carottes râpées 
PLAT		Filet de hoki sauce curry		Gigot d'agneau au jus	 Boeuf à la bolognaise
PLAT SANS VIANDE				 Poisson frais sauce hollandaise => Dos de lieu noir	 Bolognaise au soja bio
GARNITURE		Riz		 Flageolets au jus bio	 Spaghettis bio
PRODUIT LAITIER		Chanteneige		Vache qui rit	Emmental râpé
DESSERT		Ananas		 Brownies aux noix de pécan "MAISON"	Compote pomme-ananas
DIVERS				Chocolat de Pâques	
		 Pain bio		Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR					

Menus élaborés par la diététicienne de l'EPARC.

L'EPARC se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel et alimentaire du repas.

Semaine du 29 Avril 2019 au 03 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREE	 Salade iceberg à la vinaigrette 	 Salade de coquillettes bio au pistou		 Rillettes de sardines tomate	Betteraves vinaigrette (Betteraves )
PLAT	Parmentier de canard 	<i>Oeufs durs sauce napolitaine</i>		Rôti de porc au jus	 Jole de boeuf braisée
PLAT SANS VIANDE	<i>Parmentier de légumes</i>			Filet de hoki sauce estragon	<i>Couscous végétarien avec boulettes végétales</i>
GARNITURE		Epinards hachés à la crème		Carottes parisiennes	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu	Yaourt aromatisé		Camembert	Petit Cotentin
DESSERT	 Orange bio	Ananas		 Banane	Compote de pommes bio "maison" 
	Pain	Pain		Pain	Pain
SUGGESTION DU SOIR					

