



# MENU AVRIL 2025

Av	DU 1er AU 4 AVRIL	DU 21 AU 25 AVRIL	DU 28 AVRIL AU 2 MAI
LUNDI			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cruautés</li> <li>• Cordon bleu / riz à la tomate</li> <li>• Fromage</li> <li>• Petit suisse ou fruit</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salami ou salade de thon</li> <li>• Filet de poulet camembert / pâtes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Gâteau ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de tomates ou coleslaw</li> <li>• Rôti de boeuf / purée</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fromage blanc ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Céleri rémoulade ou taboulé</li> <li>• Curry de légumes / salade</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit ou gâteau à l'ananas</li> </ul> 
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cruautés</li> <li>• Steak / haricots beurre</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de riz</li> <li>• Quiche Lorraine / salade</li> <li>• Fromage</li> <li>• Crêpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charcuterie</li> <li>• Emincé de dinde / julienne de légumes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Crêpe</li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade de maïs ou piémontaise</li> <li>• Pignons de poulet marinés / poêlée de légumes</li> <li>• Fromage</li> <li>• Orange ou pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cruautés diverses ou saucisson à l'ail</li> <li>• Saucisse de Toulouse / frites</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit ou moelleux au chocolat</li> </ul>	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carottes râpées ou concombres</li> <li>• Rôti de porc mariné/ pommes de terre sautées</li> <li>• Fromage</li> <li>• Compote ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cruautés</li> <li>• Macaronis à la tomate / </li> <li>• Fromage</li> <li>• Tarte normande ou fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salade Marco Polo ou pâté de campagne</li> <li>• Emincé de bœuf aux oignons / lentilles</li> <li>• Fromage</li> <li>• Fruit ou crêpe</li> </ul>



~80% des produits laitiers et céréaliers sont issus de l'agriculture bio ou local sous couvert d'approvisionnement. Toutes nos viandes sont d'origine française


## Tarte aux pommes alsacienne

C'est mon étiquette!

**1** Faire une pâte brisée



**2** Réaliser la crème pâtissière



**3** Verser la crème sur les pommes pelées et découpées en tranches



3 ou 4 pommes (selon la grosseur)



Thermostat 6 (200°)  
Cuisson 30min

www.monetiquette.fr

lepron

village de la radio