

SEMAINE DU 26/04/2021 AU 30/04/2021

LUNDI 26 AVRIL

Carottes rapées fraîches*/Lentilles
Pizza aux fromages*
Salade verte
Compote de fruits

VEGETARIEN

BIO

MARDI 27 AVRIL

Haricots verts/Maïs
Poisson frais au thym*
Pâtes semi-complètes*
Brie à la coupe
Fruit



JEUDI 29 AVRIL

Pâté/Cornichon
Bœuf Lyonnais*
Riz*
Yaourt fermier
Fruit

VENDREDI 30 AVRIL

Radis rose/beurre
Poulet rôti*
Petits pois carottes*
Petit suisse nature sucré
Gâteau de pays



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

SEMAINE DU 03/05/2021 AU 07/05/2021

LUNDI 03 MAI

Taboulé
Saucisses grillées
Haricots verts*
Fromage de chèvre à la coupe
Fruit



MARDI 04 MAI

Salade verte au surimi*
Emincé de dinde sauce tomate*
Flageolets*
Fromage blanc fermier
Fraises



JEUDI 06 MAI

Concombre vinaigrette*
Omelette
Epinard à la crème*
Tomme à la coupe
Tarte aux cerises



VENDREDI 07 MAI

Tomates vinaigrette*/Persil frais
Blanquette de poisson*/champignons
Coquillettes*
Emmental à la coupe
Bâtonnet de glace chocolat



UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

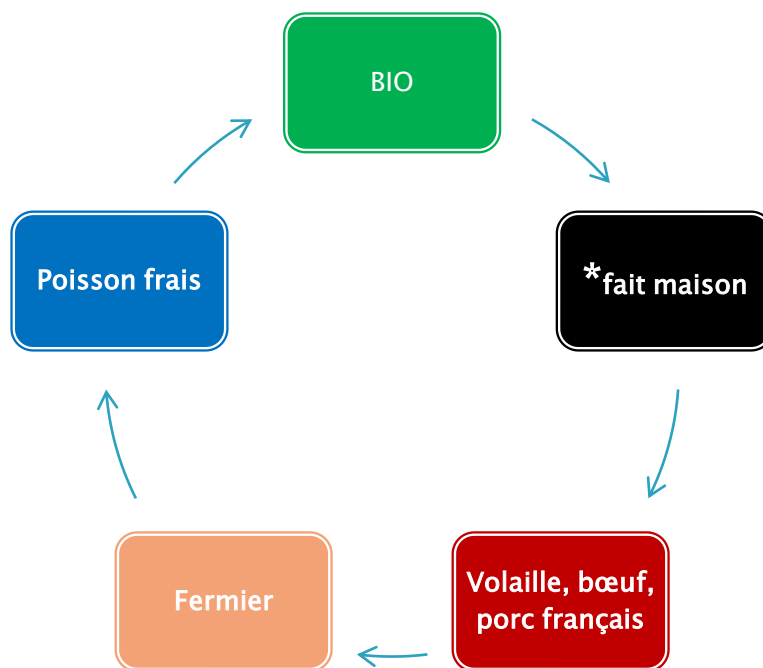
« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

*Fait maison Menus validés par une diététicienne

BIO

LEGENDE

Origines, lieu de production et labels connus à l'élaboration des menus



- **BIO** en vert
- *** fait maison**
- **Volaille, bœuf, porc français** en rouge
- **Fermier, local** en orange
- **Poisson frais** en bleu

UCPA- ZA la Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely
05.46.59.52.35

« Toutes les préparations peuvent contenir des allergènes ou traces par contamination croisée »

Menus validés par une diététicienne