



Menu Printemps
Enfants

Lundi

Déjeuner

Haricots verts vinaigrette

Bolognaise & Emmental râpé

Spaghettis

Fromage frais Rondelé nature

Local Bio

Crème catalane vanille
maison

Dîner

Salade maïs petits pois et
poivrons

Tarte pomme de terre

Chou fleur béchamel

Yaourt aromatisé

Local

Mardi

Déjeuner

Betteraves vinaigrette

Colin aux petits légumes

Frites

Fromage blanc Bio

Fruit frais Bio

Frais

Dîner

Salade de riz aux olives

Jambon braisé

Trio de légumes aux poivrons

Liégeois vanille caramel

Mercredi

Déjeuner

Salade d'ébly aux fèves

Chipolatas à griller

A griller

Gratin de salsifis

Yaourt nature sucré Bio

Local

Cake chocolat maison

Nouveauté

Dîner

Céleri rémoulade

Colin sauce crustacé

Polenta crémeuse

Fruit frais

Frais

Jeudi

Déjeuner

Carottes Bio rapées vinaigrette

Local

Cuisse de poulet façon Tajine
au miel et citron

Semoule

Emmental à la coupe

Fruit frais

Frais

Dîner

Chou fleur cru sauce cocktail

Nuggets de fromage

Purée de pommes de terre

Compote pomme fraise

Vendredi

Déjeuner

Concombre vinaigrette

Nems au poulet

Riz cantonnais

Fromage fondu Vache qui rit

Local

Compote pomme rhubarbe
maison

Dîner

Tarte au fromage

Gratin d'endives au jambon

Fruit frais

Frais

Samedi

Déjeuner

Radis roses au beurre

Rôti de veau au jus

Courgettes tomate, oignons,
épices mexicaines

Camembert à la Coupe

Yaourt lait entier Bio à la
vanille Local

Dîner

Taboulé menthe tomate

Boulettes de bœuf aux
oignons

Haricots beurre persillés

Fruit frais

Frais

Dimanche

Déjeuner

Terrine aux légumes

Saucisse volaille

Pommes de terre Bio sautées

Local

Tomme blanche à la coupe

Tarte au citron

Dîner

Salade coleslaw vinaigrette

Pizza Andalouse (volaille,
poivrons)

Salade verte

Local

Yaourt nature sucré Bio

Local