



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

04/04

Salade pommes de terre persillées vinaigrette
Salade de pois chiches
Tomates au basilic



Filet de lieu noir
Aiguillettes de volaille au lait de coco
Petits pois nature
Riz créole

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage



Salade de fruits d'été compote
Pomme bicolore

MARDI

05/04

Salade mexicaine
Cœurs de palmier en salade
Radis en rondelles à la vinaigrette



Gratin de gnocchis aux épinards
Plat complet végétarien lentilles, boulgour, pois chiches et tartare de



tomates
Lentilles cuisinées/ Epinards au jus

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage



Compote Fraises
Banane
Compote de pommes framboise sans sucre ajouté

MERCREDI

06/04

Piémontaise
Duo de crudité



Macédoine vinaigrette



Omelette à la ciboulette
Côte de porc sauce au diable
Frites
Blettes gratinées à la tomate

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Salade de fruits au sirop



Mousse

JEUDI

07/04

Salade de tomates mozzarella et basilic
Salade du chef



Salade de soja



Choucroute



Filet de colin nature
Chou
Pomme vapeur

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Le riz au lait
Cocktail de fruit



VENDREDI

08/04

Céleri rémoulade
Assiette de charcuterie



Salade mêlée aux noix



Couscous de poisson
Steak haché de veau grillé
Semoule
Légumes couscous

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage



Salade de fruits frais
Salade de pommes et banane à la menthe
Fromage blanc aux fraises

LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Plat végétarien