




LE MENU DE LA SEMAINE



Déjeuner

sous réserve d'approvisionnement


LUNDI

21/03

Concombre à la menthe
piemontaise 


  Couscous boulette
Cabillaud crème d'ail doux
Semoule aux pois chiches
Légumes couscous


Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Compote du jour 
Pomme bio
Corbeille de fruits
Gourmand au chocolat

MARDI

22/03

Salade iceberg au fromage
Radis à la crème de ciboulette 


Escalope panée végétale
 Filet de lieu
Pennes
Poêlée de julienne légumes

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Compote du jour 
Pomme bio
Corbeille de fruits
Compote de fruits


MERCREDI

23/03

Betteraves cuites en salade
Cœurs de palmier au maïs
Taboulé aux légumes 


Cheeseburger
  Filet de colin
Épinards au jus
Pomme de terre campagnarde


Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Compote du jour 
Pomme bio
Corbeille de fruits
Entremet vanille


JEUDI

24/03

Bâtonnets de carottes sauce crème
ciboulette
Tomate nature 
Salade de lentilles paysanne


 Filet de lieu noir
Émincé de bœuf aux poivrons
Haricots verts à l'ail et au persil
Riz


Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Compote du jour 
Pomme bio
Corbeille de fruits
Cake aux pépites de chocolat


VENDREDI

25/03

Salade de pâtes
Salade piémontaise
Salade estivale du chef 

 Filet de poisson pané
Courgettes sautées au thym
Blé

Yaourt nature ou aromatisé
Fromage

Compote du jour 
Pomme bio
Corbeille de fruits
Gaufre

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Agriculture
Biologique Europe



Recette du
chef



Plat
végétarien