



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

28/03

Salade de haricots verts et maïs

Laitue vinaigrette



Filet de colin d'alaska sauce safran



Côte de porc (sans sauce)
Papillons
Carottes vichy

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Mousse noix coco
Éclair au chocolat

MARDI

29/03

Endives aux raisins secs
Taboulé à la menthe



Cuisse de poulet aux herbes
Paupiette de saumon sauce nantua



Riz créole
Étuvé de poireaux

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Crème catalane
Gaufre liégeoise

MERCREDI

30/03

Céleri-rave râpé au citron
Salade de maïs aux olives



Filet de lieu noir en persillade de



tomate
Boulettes de bœuf au jus
Épinards sauce bechamel
Semoule aux raisins

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Compote pommes-fraises allégée
Gâteau de semoule pomme
croquante et caramel

JEUDI

31/03

Salade de pâtes
Chou rouge émincé à la pomme



verte

Panini bolognaise
Panini alsacien
Panaché de salade
Poêlée de légumes à la chinoise

Plateau de fromages
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits
Île flottante au caramel et noisettes
Brownie au chocolat

VENDREDI

01/04

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Agriculture
Biologique Europe



Recette du
chef



Plat
végétarien