




LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


3 Avril

Carottes râpées vinaigrettes 
Salade verte aux dés de mimolette
Cœur de palmier au maïs
Salade de pousse de soja

Cordon bleu de volaille
Croque monsieur



Poêlée de légumes campagnards
Purée de carottes


Edam
Petit suisse sucré


Corbeille de fruits
Crème dessert
Flan vanille
Salade de fruits exotiques



MARDI

4 Avril

Salade iceberg au fromage
Salade coleslaw
Pomelos 
Tarte au fromage 

Pâtes aux légumes et amandes 
(plat complet végétarien)
Carottes et haricots verts sautés

Yaourt aromatisé Pyrénée



Corbeille de fruits
Ananas rôti coco citron vert 
Banane chocolat et amande
Pomme golden

MERCREDI

..../..

JEUDI



6 Avril

Bâtonnets de carottes sauce crème ciboulette 
Chou blanc au paprika mayonnaise
Salade de lentilles paysanne
Duo de haricots rouges et maïs

Filet de poulet sauce forestière
Quiche Lorraine


Carottes vichy
Semoule à la coriandre


Petit suisse aux fruits
Coulommiers


Corbeille de fruits
4/4 original 
Salade d'orange au caramel
Ananas

VENDREDI


7 Avril

Rouleau de surimi à la mayonnaise 
Pâté de campagne cornichon
Betteraves ciboulette
Radis beurre

Filet de lieu noir sauce safranée 

Epinards au jus
Riz à la sauce tomate

Yaourt nature sucré cantal


Corbeille de fruits
Compote individuelle
Mousse chocolat
Liégeois vanille

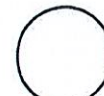
LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Pêche responsable