

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
13 au 17
novembre

salade composée
ou pamplemousse
raviolis au tofu
ou mille-feuilles céréales
légumes
leerdammer
fondant haricolas ou fruit

friand au fromage
ou crêpe aux champignons
rôti de porc fermier
sauté de lapin chasseur
chou-fleur persillé
yaourt
mandarine ou fruit

salade de pâtes
paupiette de saumon sce
oseille
épinards à la crème
pyréné
banane

endives aux noix
ou concombre au yaourt
goulash de bœuf au
paprika
ou émincé de gigot
d'agneau au thym
riz de camargue
rondelé
cocktail de fruits au sirop
léger ou fruit

batonnets de crudités
ou salade de chou rouge à
l'orange
filet de poisson crumble
ou filet de lieu sce tartare
purée de potimarron
edam
gaufre ou fruit

semaine du
20 au 24
novembre

céleri aux pommes
ou radis au beurre
sauté de canard à l'orange
ou échine de porc
flan de carottes
emmental
biscuit ou fruit

salade mixte
ou chou blanc rapé
couscous végétal
ou boudin aux pommes
semoule complète
camembert
crème dessert ou fruit

soupe de vermicelles
pot au feu
légumes du pot
kiri
pomme

salade paysanne
ou batonnets de crudités
lasagnes bolognaise
ou paëlla aux fruits de mer
f.blanc
purée de pommes ou fruit

saucisson
ou sardine au beurre
dos de cabillaud sce citron
ou filet de saumon grillé
gratin dauphinois
yaourt
kiwi ou fruit

semaine du
27 novembre
au
1 décembre

pizza
ou feuilleté hot dog
émincé de porc aux f-
herbes
ou sauté de poulet au
curry
courge butternut rôtie
gouda
ananas ou fruit

salade verte
ou avocat vinaigrette
galette de céréales
ou omelette au fromage
curry de lentilles corail
p.suisse
pommes ou fruit

endives aux noix
brochette de volaille
gratin de légumes anciens
cantal
biscuit roulé à la fraise

carottes rapées
ou pamplemousse
blanquette de veau à la
crème
ou tajine d'agneau aux
fruits secs
riz pilaf
kidiboo
crème dessert ou fruit

salade indienne
ou lentilles en salade
dos de merlu sce st
jacques
ou hoki grillé au citron
beignet de brocolis
carré frais
mandarine ou fruit

semaine du
4 au 8
décembre

salade pasanne
ou céleri aux pommes
couscous végétal
ou paupiette de poisson
semoule complète
port salut
flan pâtissier ou fruit

betterave-mais
ou macédoine mayonnaise
curry d'agneau à l'indienne
ou sauté de veau marengo
crémeux de polenta au
parmesan
chanteneige
kiwi ou fruit

soupe de poisson
poisson en bouillabaisse
p.vapeur
p.suisse
mandarine

salade verte
ou carottes rapées
rôti de dinde aux
champignons
ou canard aux olives
h.verts persillés
yaourt aux fruits
fruits secs ou fruit

salade de boulgour
ou pois chiche vinaigrette
nuggets de poisson
ou œufs en gratin
épinards à la crème
st paulin
banane ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements