

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
25 au 29
mars 2024

carottes rapées
taureau à l'anchois
macaronis
tomme catalane
cocktail de fruits au sirop

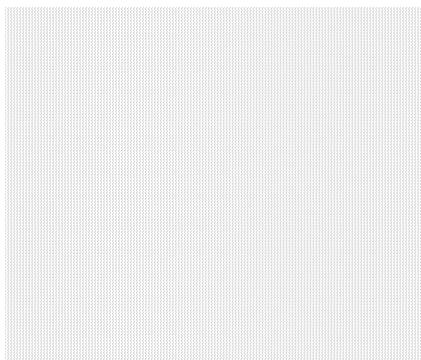
salade paysanne
rôti de porc à la moutarde
gratin de chou-fleur
emmental
beignet au chocolat

remoulade pommes
choux carottes
sauté de canard aux
olives
mille-feuilles de
légumes
chanteneige
gâteau de riz aux
cerises

pizza
couscous végétal
semoule complète
cantal
banane

salade de pâtes
dos de merlu sce st jacques
h.verts persillés
p.suisse
pomme

semaine du
1 au 5
avril 2024



salade verte
croquignole de tofu
curry de lentilles corail
ptit louis
crème dessert

salade de pommes de
terre œufs
sce aurore
épinards à la crème
f.blanc
banane

saucisson
émincé de poulet aux
champignons
pâtes coudées
p.suisse
pomme

salade nordique
filet de lieu sce tartare
p.pois à la française
tomme blanche
chou chantilly

semaine du
22 au 26
avril 2024

carottes rapées
bœuf bourguignon
pâtes coudées
mimolette
crumble pommes-poires

salade de pommes de terre
filet de poulet sce
champignons
chou-fleur persillé
cantal
ananas

tarte au fromage
bouchée feuilletée à
la brandade
h.verts
leerdammer
banane

salade de tomates
fajitas végétal
riz basmati
yaourt aux fruits
fruits secs

concombre au yaourt
saumon grillé
carottes sautées
camembert
tarte feuilleté aux pommes

légende: bio, bio et local, local, label

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