

# MENUS VÉGÉTARIENS DU 24 AU 28 FÉVRIER

## LUNDI

- SALADE DE TOMATES À L'EMMENATL
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

## MARDI

- CRÈME DE POTIRON
- TOMATES PROVENÇALES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

## MERCREDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- STEAK DE SOJA SAUCE TOMATE
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

## JEUDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES  
TOMATE CHÈVRE SAUCE TOMATE
- BLÉ À LA TOMATE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

## VENDREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FLAN AU FROMAGE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# MENUS VÉGÉTARIENS

## DU 3 AU 7 MARS

### LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- JULIENNE DE LÉGUMES
- ROSTI POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

### MERCREDI

- RIZ AU TOMATES ET MOZZARELLA
- ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- DONUT AU SUCRE

### JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- CAROTTES PERSILLÉES
- BLEU
- TARTE AUX POMMES

### VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- GRATIN DE COURGETTES TOMATES MOZZARELLA
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# MENUS VÉGÉTARIENS DU 10 AU 14 MARS

## LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

## MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES VÉGÉTARIENNES
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

## MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- STEAK VÉGÉTARIEN ÉPEAUTRE PROVOLONE
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

## JEUDI

- BETTERAVE VINAIGRETTE MAISON
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- CAROTTES PERSILLÉES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

## VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# MENUS VÉGÉTARIENS

## DU 17 AU 21 MARS

### LUNDI

- POTAGE DE POTIRON
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

### MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- FALAFEL SAUCE CURRY
- CÉLERIS BRANCHES SAUTÉS
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- CROQ FROMAGE SOJA BLÉ ET LÉGUMES DU SOLEIL
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

### JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

### VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- NUGGET DE BLÉ VÉGÉTARIEN
- PÂTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# MENUS VÉGÉTARIENS

## DU 24 AU 28 MARS

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- OMELETTE AUX FINES HERBES
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

### MARDI

- SALADE COLESLAW
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

### MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- BOULETTES DE BLÉ PANÉES THAÏES SAUCE TOMATE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

### JEUDI

- HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FLAN DE BROCOLIS BIO NATURE
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

### VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTIS SAUCE AU BLEU
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits