

MENUS TRADITIONNELS DU 31 MARS AU 4 AVRIL

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 7 AU 11 AVRIL

LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- PATES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- DONUT AU SUCRE

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX POMMES

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 14 AU 18 AVRIL

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC BRAISÉE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- BETTERAVE VINAIGRETTE MAISON
- QUENELLE NATURE SAUCE AURORE
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

VENREDI

- SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 21 AU 25 AVRIL

LUNDI

- ENDIVES AUX POMMES
- TEDDY CHEESE (PATE FARCIE BIO)
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- DUO DE CÉLERIS RAVES ET POMMES DE TERRE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- BOULES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE
- COQUILLETES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 28 AVRIL AU 2 MAI

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

VENDREDI

- TOMATES MOZARELLA VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS SAUCE AU BLEU
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits