

MENUS VÉGÉTARIENS 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 PROVENÇALES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- NUGGET DE BLÉ VÉGÉTARIEN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE PBLÉ PANÉES TOMATE CHÈVRE SAUCE TOMATE
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- FLAN AU FROMAGE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS

DU 7 AU 11 AVRIL

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
- SPAGHETTI SAUCE TOMATE LÉGUMES
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRONS TOMATES OLIVES
- ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN
- 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
- GRATIN DE COURGETTES TOMATES MOZARELLA
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS

DU 14 AU 18 AVRIL

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
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

VENDREDI

- SOUPE 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 21 AU 25 AVRIL

LUNDI

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

MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- FALAFEL SAUCE CURRY
- DUO DE CÉLERIS RAVES ET POMMES DE TERRE
- 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
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

VENDREDI

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS DU 28 AVRIL AU 2 MAI

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- BOULETTE DE BLÉ PANÉE THAÏ À LA SAUCE TOMATE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- FLAN DE BROCOLIS BIO NATURA
- 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