

MENUS TRADITIONNELS DU 30 MARS AU 3 AVRIL

LUNDI

- OEUF MATONNAISE SUR LIT DE SALADE
- SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- GRATIN DE PÂTES ET POULET
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CHOU ROUGE VINAIGRETTE
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- COULOMMIERS
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- SALADE POMMES DE TERRE THON ÉCHALOTTES
- KEBAB VÉGÉTARIEN
- POÊMÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

VENDREDI

- CRÈME DE CHOU FLEUR VANILLÉE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 6 AU 10 AVRIL

LUNDI

- VELOUTÉ DE BOLETS
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMMES POIRES

MARDI

- MOUSSE DE BETTERAVE
- PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
- PURÉE DE PATATES DOUCES
- POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- COQUILLETTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME DESSERT À LA VANILLE BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CHUNKS DE FILETS DE POULET SAUCE TOMATE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 13 AU 17 AVRIL

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- GLACE BÂTONNET VANILLE

MARDI

- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE GRANULÉE COMPLÈTE
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- ÉMINCÉ DE PORC À LA CRÈME
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 20 AU 24 AVRIL

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- CHILI SIN CARNE MAISON
- 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 & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- CHUNKS DE FILETS DE POULET CROUSTILLANTS
- MÉLANGE CÉRÉALES ET LÉGUMES SECS
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- TABOULÉ
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 27 AVRIL AU 30 AVRIL

LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE
FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- OMELETTE NATURE
- FRITES AU FOUR
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

JEUDI

- RIZ THON POIVRON TOMATES
OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits