

MENUS VÉGÉTARIENS DU 30 MARS AU 3 AVRIL

LUNDI

- OEUFS MATONNAISE SUR LIT DE SALADE
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- MACARONI AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CHOU ROUGE VINAIGRETTE
- STEAK VÉGÉTARIEN ÉPAUTRE PROVOLONE
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- COULOMMIERS
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

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

VENDREDI

- CRÈME DE CHOU FLEUR VANILLÉE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS

DU 6 AU 10 AVRIL

LUNDI

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

MARDI

- MOUSSE DE BETTERAVE
- FALAFEL SAUCE CURRY
- PURÉE DE PATATES DOUCES
- POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- CROQ FROMAGE
- COQUILLETTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME DESSERT À LA VANILLE BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- NUGGET DE BLÉ VÉGÉTARIEN
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS

DU 13 AU 17 AVRIL

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- OMELETTE AUX FINES HERBES
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- GLACE BÂTONNET VANILLE

MARDI

- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- CHIPOLATA VÉGÉTALE
- PURÉE GRANULÉE COMPLÈTE
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- BOULETTE PANÉE DE BLÉ À LA THAÏ SAUCE TOMATE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- GRATIN DE BROCOLIS
- 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 VÉGÉTARIENS 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 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 CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE BLÉ PANÉES
- TOMATE CHÈVRE SAUCE TOMATE
- MÉLANGE CÉRÉALES ET LÉGUMES SECS
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- TABOULÉ
- FLAN AU FROMAGE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS VÉGÉTARIENS

DU 27 AVRIL AU 30 AVRIL

LUNDI

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

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET LÉGUMES
- FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- RATATOUILLE MAISON
- FRITES AU FOUR
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

JEUDI

- RIZ POIVRON TOMATES OLIVES
- ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- PIPÉRADE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits