

MENUS TRADITIONNELS

DU 1ER AU 5 JUIN

LUNDI

- WRAPS AUX CRUDITÉS
- FISH & CHIPS DE COLIN
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- BABYBEL
- GLACE POMME PÊCHE FRAMBOISE

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE
- RATATOUILLE MAISON
- OMELETTE NATURE
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

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 8 AU 12 JUIN

LUNDI

- OEUFS MATONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉMINCÉ DE PORC AU THYM
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- SALADE POMMES DE TERRE THON ÉCHALOTTES
- KEBAB VÉGÉTARIEN
- POÊLÉE AUX 4 LÉGUMES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CAMEL

VENDREDI

- MELON JAUNE
- 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 15 AU 19 JUIN

LUNDI

- CAROTTE RÂPÉES À LA VINAIGRETTE
- TORTELLONI 4 FROMAGES
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

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

MERCREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CHEESEBURGER
- FRITES AU FOUR
- CÔNE AU CHOCOLAT

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- CÔNE À LA VANILLE

VENDREDI

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 22 AU 26 JUIN

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- MARS GLACÉ

MARDI

- PASTÈQUE
- CHIPOLATAS
- PURÉE POMMES DE TERRE MAISON
- 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 CRÉOLE
- RIZ AU BEURRE
- 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 29 JUIN AU 3 JUILLET

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 & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- MELON BIO
- 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