



Menu



Semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU VÈGE		Repas de F	
	Tomate vinaigrette, Vinaigrette traditionnelle	Salade Iceberg et croûtons Vinaigrette miel colombo	Œuf dur mayonnaise sur lit de salade	Salade du chef (salade, tomate, dés de dinde, emmenthal, olives noires), Vinaigrette persil
FERIE	Chili sin carne	Filet de hoki sauce citron	Rôti de veau sauce pascaline (miel romarin persil crème)	Sausisse de francfort * Sausisse de volaille
		Epinards béchamel & pommes de terre	Gratin Crécy (carottes, crème, fromage râpé)	Pommes rissolées & ratatouille
	Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Froidou	Fromage blanc fruité
	Fruit	Purée de pomme miel	Dessert de Pâques	Fruit LOCAL
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine longues Lait Compote	Croissant Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre (50g) Fruit	Fourrandise citron yaourt nature et sucre Jus de fruits	
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée

