

Menu

avril/mai 2022



Semaine du 25 au 29 avril				
	lundi	mardi	jeudi*	vendredi
	Betteraves/maïs	Tapenade Thon Olives	Salade de riz 2 Poivrons Haricots verts Dés de fromage	Carottes râpées
	Pâtes au saumon Saumon Crème fraîche	Escalope de dinde	mini pané végétal	Roti de porc
		Petits pois/carottes	Epinards	haricots blancs
	Entremet	Gateau yaourt	Fruit	Yaourt nature bio

Semaine du 2 au 6 mai				
	lundi*	mardi	jeudi	vendredi
	salade de pommes de terre radis, concombres fromage blanc	carottes / maïs maquereaux	salade ébly dés de jambon dés de fromage tomates maïs	Salade rouge Chou rouge Pommes Dés de fromage
	bruschetta végétarienne	Petit salé aux lentilles Sauté de porc Oignons, carottes	Poisson vapeur Crème fraîche	Blanquette de veau Crème fraîche Carottes
	Salade		ratatouille	Quinoa Bio
	Petits Suisses	Fruit	Compote	Mousse chocolat

Semaine du 9 au 13 mai				
	lundi	mardi	jeudi*	vendredi
	salade perles tomates avocats dés de fromage	Salade Alaska Carottes Surimi Ananas	Céleri rémoulade Mayonnaise	salade grecque Tomates concombres fêta olives
	Goulash de bœuf	Saucisses	Gratin de courgettes Sauce béchamel Fromage râpé	Poisson pané
	Haricots verts Champignons	Purée Pommes de terre	Boulgour bio	riz bio Sauce tomate
	Crème anglaise	Fruit	Crème dessert bio	Fruit

Semaine du 16 au 20 mai				
	lundi	mardi*	jeudi	vendredi
	Radis tartines beurrées	macédoine/oeufs Mayonnaise	Taboulé Semoule Concombre, tomate Oignons blancs	tomates mozzarella
	Poisson vapeur Crème fraîche	Moussaka végétarienne Egréné de soja, aubergines Fromage râpé	haut de cuisse de poulet	Emincé de bœuf Haricots verts, tomates
	Carottes vichy	5 céréales bio	purée de céleri	Pâtes bio
	Fruit	Fromage blanc Bio	Salade de fruits frais	Liégeois

fruits et légumes

produits laitiers

céréales légumes secs

viande poisson oeuf

matière grasse cachée

*repas végétarien