

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 03 au 04

ferié

ferié

Soupe d'épinard au fromage
Bœuf braisé mariné au thym citron
Carottes à la flamande
Petits gâteau à la noix de coco

Carpaccio de concombre f blanc
Gratin de poissons
Purée de p de t , chou-fleur
Fruit à croquer

Le 07 et 11

Cake crevettes et Petits-Pois
Emincé de dinde au lait de coco
Riz au dés de courgettes
Fromage
Fruits à Croquer

ferié

ferié

Radis / Beurre
Roti de veau au boursin
Flageolets
Flan au chocolat

Du 14 au 18

Salade de lentilles paysannes
Sauté de porc colombo
Chou braisé
Fromage
Fruits à Croquer

Carottes râpées , dés d' Edam
Filet de tilapia
Gratin de brocolis béchamel
Compote Paires Kiwis

Salade verte /Toasts Pierrette
Poulet rôti
Haricots verts persillés
Gratin Pommes Rhubarbe

Dés de cèleri surimi et avocat
Cervelas à l'alsacienne
Boullgour aux oignons
Yaourt aux fruits

Du 22 au 25

ferié

Nems de crevette/salade
Gratin de pâtes au canard
(Poivrons et tomates)
Fromage
Fruits à Croquer

Betterave râpée crue et mozzarella
Emincé de bœuf à la Lyonnaise
Poêlée Campagnarde
Tarte aux poires

Menu Végétarien
Crème de carottes à l'orange
Spanakopita
Salade verte
Carré aux fraises ,flocons d'avoine



* Préparation à base de produits biologiques