















Menu de la semaine 16 du 16 au 21 avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes BIO au jus de citron  	Betterave persillées 	Tomates vinaigrette	Taboulé BIO  	Salade verte + emmental
Plat principal Sans porc Sans viande	Mijoté de bœuf à la provençale  Quiche aux légumes 	Filet de lieu sauce citron	Rôti de porc sauce romarin  Rôti de dinde sauce romarin  Boulette végétale sauce romarin	Moussaka (Agneau, courgettes, aubergine, tomates) Omelette	Cuisse poulet rôti  Filet de colin sauce crème 
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Petit pois et carottes	Haricot blanc	SV: Légumes moussaka	Haricots verts persillés 
Produit laitier	Petit moulé	Camembert	Fromage blanc nature + sucre	Emmental	Yaourt nature + sucre
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Compote pomme	Fruit	Tarte aux pommes maison 
Goûter	Lait nature Pain + confiture Compote	Sirop de grenadine Mini roulé chocolat Fruit de saison	Jus d'orange Pain + barre de chocolat Petit suisse + sucre	Lait nature Madeleine x2 Fruit	Sirop de menthe Pain + samos Pate de fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

