

MENUS DES VACANCES D'AVRIL

Jeudi 9 avril

Céleri, noix, pommes
Blanquette de dinde
Carottes en rondelle
Flan pâtissier



Goûter : Biscuit & Yaourt & Fruit

Mardi 7 avril

Taboulé
Sauté de veau
Haricots verts
Yaourt à la vanille

Goûter : Pain & Chocolat & Lait

Vendredi 10 avril

Potage à la tomate aux vermicelles
Filet de poisson
Poêlée de légumes grillés
Fromage
Fruit

Goûter : Pain & Confiture & Lait

Mercredi 15 avril

Champignons à la vinaigrette
Hachis veggie aux petits légumes
Salade verte, dés de fromage
Yaourt gourmand végétal à la pêche

Goûter : Biscuit & Fromage & Fruit

Mercredi 8 avril

Betterave, dés de fromage
Saucisse
Purée au lait
Fruit

Goûter : Pain & Fromage & Compote



Jeudi 16 avril

Salade d'endives, dés de roquefort, noix
Noix de joué de porc en confit
Brocolis
Tarte au citron

Goûter : Pain & Fromage & Fruits secs

Lundi 13 avril

Saucisson sec
Rôti de bœuf
Gratin de macaronis
Fruit

Goûter : Pain & Biscuit & Fruit

Vendredi 17 avril

Potage de légumes
Escalope de poulet à la sicilienne
Pommes de terre röstie
Fromage
Fruit

Goûter : Céréales & Lait & Fruit

Mardi 14 avril

Duo de choux râpé
Dos de colin d'Alaska au citron
Poêlée ratatouille
Fromage
Riz au lait

Goûter : Pain & Chocolat & Lait



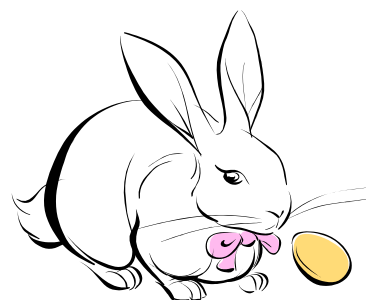
Légende :

Vert : bio

Ⓛ : local

Violet : végétal

Bleu : label



Les menus vous sont communiqués à titre indicatif et peuvent faire l'objet de modification
Les menus sont contrôlés par une diététicienne