

Menus du 26 avril au 21 mai 2021

Légende :


Elu par les enfants



Sans viande



Nouveau



Produit régional



Produit bio



Menu végétarien

LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	MERCREDI 28 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL	VENDREDI 30 AVRIL
TORTELLINI TOMATE MOZZARELLA SAUCE ITALIENNE VACHE QUI RIT POMME	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE POULET SAUCE SUPREME <i>SV : POISSON MARINE</i> RIZ CREOLE BROCOLIS A LA CREME COMPOTE DE POMMES	CAROTTES RAPEES COLOMBO DE VOLAILLE SAUCE COLOMBO <i>SV : COLOMBO DE POISSON</i> COQUILLETES FRAISES AU SUCRE	RADIS CROC SEL ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE <i>SV : CŒUF DUR SAUCE MORNAY</i> POMMES VAPEURS SALSIFIS A L'AIL LIEGEOIS VANILLE CAMEL	CONCOMBRES VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON MINI PENNES GATEAU AU YAOURT MAISON
LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	MERCREDI 05 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
SAUTE DE PORC SAUCE PRINTANIERE <i>SV : CREPE AUX CHAMPIGNONS</i> PETITS POIS ET CAROTTES CAMEMBERT FLAN VANILLE	SALADE VERTE AU MAÏS OMELETTE AU FROMAGE KETCHUP POMMES RISSOLEES FRUIT DE SAISON	COUSCOUS POULET MERGUEZ <i>SV : FALAFELS</i> SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AROMATISE	CAROTTES RAPEES STEAK HACHE SAUCE POIVRE <i>SV : GALETTE DE SOJA EPINARDS</i> COQUILLETES FROMAGE RAPE GATEAU BASQUE	CŒUF DUR SAUCE PAPRIKA FILET DE HOKI SAUCE PERSILLADE RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME MOUSSE AU CHOCOLAT
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
SALADE VERTE AUX CROÛTONS TORTELLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE CREME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE <i>SV : PANE MOELLEUX</i> FRITES AU FOUR FROMAGE BLANC SUCRE	PECHE AU THON FRICADELLE D'AGNEAU SAUCE QUATRE EPICES <i>SV : OMELETTE</i> RIZ CAROTTES VICHY TARTE NORMANDE	FÉRIÉ	PONT
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
MELON SAUCISSE FUMEE <i>SV : NUGGET'S DE BLE</i> LINGOTS DU NORD POMMES VAPEUR LIEGEOIS VANILLE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE SUPREME <i>SV : PANE FROMAGER</i> POMMES PINS COMPOTE DE POMMES	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC FILET DE HOKI SAUCE NANTUA COEUR DE BLE FRUIT DE SAISON	CELERI FRAIS AIGUILLETTE DE BLE ET CAROTTES RIZ COURGETTES A LA CREME ECLAIR AU CHOCOLAT	GRATIN DE PATES AU THON ET A LA TOMATE CAMEMBERT FRAISES AU SUCRE