



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner



LUNDI

14/09

Salade de haricots verts aux échalotes
Salade de haricots rouges et maïs
Feuilleté au fromage

Bolognaise végétarienne
Tortis
Poêlée mexicaine



Saint nectaire
Fromage frais
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Salade de pommes et bananes à la menthe
Mousse au chocolat
Corbeille de fruits

MARDI

15/09

Tartare de tomates au basilic
Salade de pâtes aux crevettes
Salade de maïs aux deux poivrons

Rôti de porc
Gratin de courgettes
Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Edam
Fromage fondu emmental

Gaufrette vanille
Île flottante et crème anglaise
Corbeille de fruits

JEUDI

17/09



Carottes râpées au curry
Salade estivale du chef
Poireaux vinaigrette



Tajine de volaille au citron
Semoule aux pois chiches
Légumes couscous

Petit moulé ail et fines herbes
Bûche au lait de mélange
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits d'été
Tarte au citron
Fromage blanc confiture de cerises

VENDREDI

18/09

Concombre vinaigrette
Salade iceberg aux maïs
Cervelas et saucisson à l'ail



Poisson pané
Chou-fleur à la crème
Riz créole

Gouda
Samos
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Velouté aux fruits
Dessert de pommes et fraises
Corbeille de fruits

Menu équilibré imposé aux maternelle et conseillé à tous les utilisateurs

LÉGENDE



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Agriculture Biologique Europe



Agriculture raisonnée



Recette du chef



Pêche responsable