



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

17/01

Bouillon de bœuf au vermicelle
Chou blanc à la ciboulette vinaigrette
Tartare de tomates mozzarella


Grignote volaille aux épices
Poêlée légumes campagnards
Riz aux champignons


Tomme noire
Yaourt aromatisé
Vache qui rit
Yaourt nature sucre

Dessert pommes-ananas
Liégeois chocolat
Corbeille de fruits


MARDI

18/01

 Carottes râpées au curry
Œufs durs sauce cocktail
Salade d'endives et pommes


 Sauce ricotta au pesto de noix
Macaronis
Salade de mâche


Yaourt aromatisé
Edam
Fromage carré frais
Yaourt nature sucre


 Corbeille de fruits
Beignets aux pommes
Île flottante


JEUDI

JOURNEE AMERICAINE

 Pomelos
Salade mêlée aux noix
Salade de riz mexicaine


 Cheeseburger
Pommes cow-boy
Brocolis


 Petit moule ail et fines herbes
Mimolette
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

 Glace coupe gourmande vanille sauce
chocolat
Corbeille de fruits
Biscuit cookie nougatine

VENDREDI

21/01

 Pâté de foie
Salade iceberg aux maïs
Tzatziki concombre et radis

 Colin d'Alaska sauce Nantua
Blé
Endives braisées

Cantal
Fromage brebiscreme
Yaourt nature Sucre
Yaourt aromatisé

Banane rôtie au caramel
Crème dessert vanille Danette
Corbeille de fruits

Menu équilibré imposé aux maternelles et conseillé à tous les utilisateurs

LÉGENDE



Plat végétarien



Fruit ou légume frais



Produit local



Origine France



Pêche responsable