

MENUS '4 SAISONS' | DU 19 avril 2021 AU 30 avril 2021

Menu 1 BIO Alternatif

	Du 19 avril AU 23 avril	Du 26 avril AU 30 avril
Lundi	Salade de pommes de terre BIO B	Radis beurre
	Calamars à la romaine et citron	Filet de lieu sauce ciboulette
Mardi	Epinards branche et croûtons	Boulghour BIO aux petits légumes B
	Camembert	P'tit cottentin ail et fines herbes
Mercredi	Crème au chocolat	cocktail de fruits
	Tarte aux légumes du chef M	Salade de pépinettes
Jeudi	Œufs durs à la piperade	Omelette au fromage M
	Courgettes BIO basquaise et râpé B	Haricots verts BIO à l'ail B
Vendredi	tomme des pyrénées	Petit suisse sucré
	Fruit de saison L	Fruit de saison L
Mardi	Carottes râpées à l'orange L	Cake du chef chèvre miel M
	Pavé fromager	Filet de hoki sauce corail
Mercredi	Haricots blancs au jus	Carottes au curry L
	Emmental BIO B	Fromage blanc nature BIO B
Jeudi	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison L
	Tomates croq'sel L	Céleri BIO sauce cocktail L B
Vendredi	Tortilla aux oignons	Samoussa de légumes
	Riz pilaf	Purée de panais
Mardi	Brie	Comté BIO B
	Fruit de saison BIO L B	Compote de pommes bananes
Mercredi	Salade verte L	Salade printanière
	Tortellini ricotta épinards **	Quenelles sauce aurore
Jeudi	Vache qui rit BIO B	Printanière de légumes
	Gâteau à l'ananas du chef M	Saint Morêt
Vendredi		Beignet framboises
		MENU PRINTANIER