

Menus du 07 au 18 Avril 2025

Légende :



Produit bio



Produit durable



Produit régional



Sans viande

Menu végétarien

Lundi 07 Avril	Mardi 08 Avril	Mercredi 09 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAV SALADE VERTE VINAIGRETTE KIWI</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE RIZ COURGETTES À LA CRÈME YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>RÔTI DE PORC LR À L'INDIENNE <i>SV : STEAK DU FROMAGER</i> POMMES DE TERRE PERSILLÉES POÊLÉE DE LÉGUMES EDAM COMPOTE DE POMMES HVE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF BBC AU PAPRIKA <i>SV : BEIGNET DE POISSON</i> COQUILLETES ORANGE</p>	<p>FILET DE POULET SAUCE PROVENÇALE <i>SV : POISSON À LA PROVENÇALE</i> COEUR DE BLÉ HVE AUX PETITS LÉGUMES CHANTENEIGE ÉCLAIR VANILLE</p>
Lundi 14 Avril	Mardi 15 Avril	Mercredi 16 Avril	Jeudi 17 Avril	Vendredi 18 Avril
<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC BBC À L'ANCIENNE <i>SV : ESCALOPE DE BLÉ</i> LENTILLES CUISINÉES FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE <i>SV : NUGGETS DE POISSON</i> FRITES SALADE VERTE VINAIGRETTE MAASDAM POMME</p>	<p>RÔTI DE DINDE LR SAUCE FORESTIÈRE <i>SV : PANÉ MOELLEUX</i> PURÉE CRÉCY VACHE QUI RIT BROWNIE</p>	<p>CÉLERI AU CURRY OMELETTE SEMOULE RATATOUILLE YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL</p>	<p>SALADE DAUPHINOISE BRANDA DE POISSON MSC SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BANANE</p>