

Semaine du 1 au 5 avril 2019 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Bien être	VENDREDI
Salade estivale ((salade, ciboulette, œuf, tomate) Salade verte local Charcuterie Macédoine mayonnaise	Avocat en salade Salade hollandaise ((salade, tomate, gouda) Duo de crudités Salade de penne vinaigrette		Concombre vinaigrette Carottes râpées Blé à l'andalouse (Sarran) Rillettes de sardine	Carrousel de crudités Charcuterie Salade Sergio Salade composée
Saucisses de strasbourg Pavé de colin à la crème de persil	Galopin de veau Hoki sauce rougail		Rôti de dinde Filet de lieu vapeur	Poissonnette Tarte tomate chèvre basilic
Frites Haricots verts persillés	Jardinière de légumes Pâtes		Semoule Ratatouille	Riz à la sauce tomate Carottes fraîches persillées
Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé Tomme blanche	Gouda Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré		Petit moulé ail et fines herbes Fraidou Mimolette Yaourt nature sucré	Fromage Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Compote de pommes Pêche au sirop Fruit de saison Gâteau au chocolat	Mousse aux spéculoos Liégeois à la vanille Cake à l'orange Fruit de saison local		Salade de fruits frais Compote Fromage blanc aux céréales Fruit de saison	Fruit de saison Compote Dessert lacté Pâtisserie



Plats préférés



Innovation culinaire



Produit local



Recettes d'ici et d'ailleurs



Label rouge



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine