

Semaine du 9 au 15 avril 2018 - DEJEUNER



LUNDI	MARDI	MERCREDI	PÂQUES JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (chou blanc, carotte) Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires) Salade de pommes de terre Tomate vinaigrette maison	assiette de charcuterie Taboulé (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic) Salade so british (chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire) Concombre vinaigrette	entrée du jour	Nid de céleri et radis Artichautade sur croûtons Terrine de la mer Salade carottes cumin et agrumes	Œufs durs mayonnaise Choux rouge vinaigrette Iceberg vinaigrette orientale Salade composée
Jambon braisé Emincé de dinde Gratin fidji (plat végétarien)	poisson du jour Chili corn carne Rôti de dinde au jus	Plat du jour Poisson du jour	Boulettes à l'agneau sauté de veau (label) Poisson du jour	Parmentier de poisson Poisson du jour Palette de porc à la diable
pennes Haricots beurre en persillade	Carottes fraîche Riz pilaf	Légumes du jour	Haricots verts Frites Flageolets aux petits légumes	Purée Fondue de poireaux
Yaourt nature Yaourt aromatisé Croûte noire Fondu Président	Camembert Brie Rondelé aux noix Yaourt nature	Fromage à la coupe Fromage portion Yaourt nature	Fromage blanc Yaourt nature Cotentin Tomme blanche	Petit moulé Croc' lait Gouda Yaourt nature
Gratin de pêches Compote de pommes Cake au fruit Fruit de saison	Fruit de saison poire au sirop Tarte au flan entremet chocolat	Dessert du jour Fruit de saison	Nid de Pâques au chocolat Stracciatella au daim Smoothie cacao Fruit de saison	Fruit de saison Compote de pommes Mousse au nougat Entremets à la pistache

Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'ici et d'ailleurs

MATERNELLES

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