

Menu du 19 Février au 23 Mars 2018

Semaine du 19 février au 23 février 2018

vacances d'hivers

Feuilleté au fromage Escalope de poulet Créole Petits pois paysannes Clémentine <i>Jus de raisin, Yaourt arôme</i>	Taboulé Steack persillé Haricots verts Emmental, tarte aux pommes <i>Chocolatine Jus d'orange</i>	Avocat vinaigrette Rôti de veau braisé Purée de patate douce Yaourt aromatisé <i>Madeleine Liegeois chocolat</i>	Tomates/ciboulette Pennes à la carbonnara Salade verte Tartare, soupe de fruits <i>Petits beurre Fromage blanc sucré</i>	Carottes rapées Saumon aux poireaux Courgettes sautées Petits suisses aux fruits <i>lait chocolaté Crêpe</i>
--	---	--	--	--

Semaine du 26 février au 2 mars 2018

Salade fêta/maïs Cordon bleu Pommes rissolées Golden <i>Pain, chocolat Yaourt nature</i>	Radis beurre Curry de porc Carottes vichy Gervita à la fraise <i>yaourt à boire chocoprince</i>	Tomate surprise Escalope de veau poêlée Céréales méditerranéennes Mont blanc vanille <i>Pain au lait, confiture jus multivitaminé</i>	Soupe de potiron Boulboeuf à la tomate Riz pilaff Kiri, banane <i>Fromage blanc fruité Barre céréales</i>	Saucisson sec-beurre Brandade de poisson Salade verte Fromage blanc sucré <i>Nouba Compote pom/abricots</i>
--	---	---	---	---

Semaine du 5 mars au 9 mars 2018

Concombres ciboulette Navarrin de mouton Semoule Tome noire, orange <i>Velouté fruité Petits beurre</i>	Betteraves vinaigrette Longe de porc aux pruneaux Lentilles Yaourt vanille/ chocolat <i>Jus de raisin Pain, babybel</i>	Cèleris rémoulade aux noix Rôti de bœuf Pôlée de légumes Velouté fruité <i>suisses natures sucrés Clémentine</i>	Salade palmier/orange Poulet tandoori Ratatouille Niçoise Eclairs chocolat <i>plumetis vanille banane</i>	Pomelos Quiche maison au thon/basilic Salade verte Cantal, kiwi <i>lait chocolaté Quatre quart</i>
---	---	--	---	--

Semaine du 12 mars au 16 mars 2018


Soupe de poissons Chipolatas Purée 3 saveurs Fromage blanc aux fruits rouges <i>Pain, Kiri Jus de pommes</i>	Menu Provençal Tartine méditerranéenne* Pennes à la Provençale Tarte Tropézienne <i>Croissant Jus d'orange</i>	Œufs vinaigrette Escalope dinde à la crème Duo de Courgettes persillés Comté, corbeille de fruits <i>pik et croc sirop de grenadine</i>	Tartine guacamole Steack haché Brocolis/Romanesco Mousse chocolat <i>Napolitain Clémentines</i>	Carottes aux amandes Moules Frites Brie, ananas <i>Pain, choclat jus de fruits exotique</i>
--	---	---	---	---

Semaine du 19 mars au 23 mars 2018

Salade surimi/Concombres Escalope de porc charcutière Pommes dauphines Petits suisses <i>Banane Moelleux citron</i>	Haricots verts vinaigrette Pizza royale *** Kidibou, clémentines <i>Liegeois vanille Sablé des flandres</i>	Pêche au thon Emincé de volaille thai Gratin de poireaux Faiselle <i>Chocolatine Jus tropical</i>	Salade crouton, noix, emmental Torsades à la Bolognaise *** Compote de pomme Yaourt aux fruits Pepitos	Crevettes bouquet Colin à la Bordela Riz safrané Ile flotante <i>lait chocolaté BN fraise</i>
---	---	---	---	---

*pain au céréales, tapenade, tomate séchées, olives, ricotta, basilic

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge 

Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



légumes frais



*poulet kedjenou: aubergines, courgettes, gingembre, cumin

*tarte melkert: base fromage blanc + raisins secs et amandes

