




Lundi

Déjeuner

Friand au fromage

Cuisse de poulet sauce
barbecue

Haricots plats

Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes 

Riz au lait vanille maison

Dîner

Chou blanc vinaigrette

Paupiette de saumon sauce
Hollandaise

Pomme vapeur Bio

Liégeois chocolat

Mardi

Déjeuner

Brocolis vinaigrette

Crepinette de porc sauce
moutarde

Coquillettes

Yaourt Bio nature sucré
 

Fruit frais Bio
 

Dîner

Potage cresson

Feuilleté volaille forestière

Trio de légumes au poivron

Yaourt aromatisé


Mercredi

Déjeuner

Salade d'ébly piémontaise à
la volaille

Escalope de dinde au jus

Carottes Bio persillées
 



Bleu à la coupe


Fruit frais


Dîner

Radis roses au beurre

Riz façon risotto aux petits
pois

Compote pomme Bio kiwi
maison  

Jedi

Déjeuner

Choux fleurs vinaigrette

Couscous Royal (merguez,
pilons poulet, boulette bœuf)

Semoule

Fromage frais Fraidou

Yaourt lait entier banane Bio
 

Dîner

Salade de boulgour façon
Taboulé

Jambonneau confit

Haricots beurre aux oignons

Flan vanille nappé caramel

Vendredi

Déjeuner

Concombre vinaigrette

Hachis parmentier
végétarien

Camembert à la coupe

Beignet chocolat noisette

Dîner

Torti au thon

Quiche fromage blanc &
Chèvre



Salade verte



Compote pomme abricot

Samedi

Déjeuner

Carottes Bio rapées à l'estragon
 

Filet de colin au beurre blanc



Riz créole

Fromage blanc nature Bio



Fruit frais



Dîner

Salade de pommes de terre à la
Grecque (tomate, coriandre)

Pilons de poulet rôtis au Paprika

Epinards béchamel

Yaourt Bio nature sucré
 

Dimanche

Déjeuner

Céleri rave sauce cocktail

Rôti de veau sauce Marengo



Pâtes chifferi regati

Edam à la coupe

Flan pâtissier poire vanille
maison

Dîner

Poireaux vinaigrette

Sauté de porc sauce miel
gingembre

Polenta

Dessert lacté chocolat