MENU

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 25 au 28 avril	cake féta olives rôti de porc à la moutarde carottes à la crème brie bio ananas	salade indienne tortillas p de terre-oignons ratatouille mini pavé banane	taboulé de chou-fleur colombo végétal créole riz basmati yaourt aromatisé fruits secs	salade paysanne sauté d'agneau aux poivrons et olives semoule complète gouda crumble pommes-poires	salade nordique lasagnes épinards saumon emmental éclair
semaine du 2 au 6 mai	salade grecque sauté de poulet au curry clafoutis à la ratatouille kiri mousse chocolat	riz niçois au thon panisse grillé purée de carottes au cumin p.suisse banane	carottes rapées bœuf bourguignon polenta gratinée milanette salade de fruits tropicale	salade composée filet mignon de porc pommes de terre roties f.blanc biscuit	œufs mimosas filet de poisson au pain d'épices torsades chanteneige fraises
semaine du 9 au 13 mai	concombre au yaourt ou radis au beurre émincé de bœuf à la ciboulette ou tajine d'agneau aux fruits secs gratin dauphinois tomme noire des pyrénées banane ou fruit	salade de pâtes ou taboulé falafell aux pois chiches ou panisse grillé crumble de courgettes ptit louis fraises ou fruit	taboulé de chou-fleur œufs en gratin h.verts persillés mini cabrette chou chantilly	melon à la grecque ou pamplemousse paëlla au poulet ou canard à l'orange riz 1/2 complet montboissié flan caramel ou fruit	friand au fromage ou tarte brandade-épinards dos de colin à la purée d'olives ou filet de hoki sce aux pignons ratatouille p.suisse cerises ou fruit
semaine du 16 au 20 mai	mousse de canard ou œufs mimosas lasagnes bolognaise ou spaghettis au saumon yaourt ananas ou fruit	salade mixte ou carottes rapées poulet au citron ou émincé de porc aux f-herbes gratin de ravioles aux courgettes comté crème dessert ou fruit	salade de pois chiches galette de céréales aubergine à la parmesane f.blanc fraises	betteraves - maïs ou macedoine mimosa sauce yaourt taureau à l'anchois ou rôti de veau pommes de terre roties rondelé cerises ou fruit	salade de tomates ou batonnets de crudités filet de lieu sce tartare ou croustillant de saumon gratin de chou-fleur cantal fondant haricolat ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements