



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Point Jour

DU 03/04/2017 AU 07/04/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
 1 2 ENTRÉES 3	Radis beurre Salade multi-feuille	Salade d'ébly Taboulé		Mélange tendre pousse Céleris rémoulade/mais	Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise Brocolis sauce tartare
 1 2 VIANDES 3	Spaghetti à la carbonara* (plat complet) Paupiette de saumon sauce aurore			Aiguillette de poulet au jus Omelette nature	Poisson pané Normandin de veau au jus
 LÉGUMES	Spaghettis	Chou-fleur en gratin Pommes de terre sautées aux herbes		Petits pois Jeunes carottes	Courgettes à la provençale Riz
 1 2 FROMAGES 3	Chanteneige Yaourt nature	Petit suisse nature Saint paulin à la coupe		Edam à la coupe Pate lisse	Coulommier à la coupe Frulos
 1 2 DESSERTS 3	Compote pommes Ananas au sirop	Fruit (selon arrivage) Kiwi		Glace batonnet à la vanille Eclair au chocolat	Pomme Banane

