Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI

Soupe aux vermicelles

Betteraves à la vinaigrette

Salade de riz

riz, haricot rouge, poivron

Escalope de veau hachée

Filet de colin meunière et citron

Purée

Carottes au cumin

Fraidou

Petit moulé ail et fines herbes

Brie

Yaourt nature sucré

Fruit

Compote de pommes

Liégeois à la vanille

Gaufre fantasia

LE IOUR DU Vige

MARDI

Endives aux pommes et noix

Salade verte aux croûtons

Mini-pizza

Taboulé

Sauté de bœuf aux olives

Omelette au fromage

Haricots verts

Coudes

Fromage blanc Bio

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Petit moulé

Pompom

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits



MERCREDI

Salade américaine

06

lan

riz, œuf, petit pois, maïs, pamplemousse, feuille de

Salade colombienne haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier Salade de carottes

& champignons

Saucisson à l'ail fumé

Saucisse de Francfort

Colin pané et quartier de citron

Choux-fleurs persillés

Pommes frites

Yaourt nature sucré

Yaourt vanille bio

Saint-Paulin

Cotentin

Corbeille de fruits

Douceur lactée au citron

Compote de pommes et bananes

Liégeois au chocolat

IEUDI

Carottes râpées

Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Tomate feta et olives

Nugget filet poulet

07

lan

Filet de lieu sauce basquaise

Poêlée du jardin

Penne

Tomme blanche

Camembert

Yaourt nature sucré

Fondu Président

Galette des rois frangipane

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

VENDREDI

Friand au fromage

80

lan

Rillettes à la sardine

Haricots verts au maïs

Salade verte

Beignets de poisson et citron

Emincés de dinde à l'italienne

Riz Bio pilaf

Blettes au gratin sauce béchamel

Edam

Saint-Paulin

Yaourt nature sucré

Fromy

Corbeille de fruits

Danette au chocolat

Compote de pommes

Yaourt aux fruits

EcoRespon





Spécialité du chef

FENELON VAUJOURS



