

Semaine du 25 au 29 mars 2019

Lundi 25 : Betterave Rouge (BIO)
Blanquette de Poulet (BIO)
Riz (BIO)
Petits Suisse (BIO)

Mardi 26 : Thème : Menu Bio et sans protéines animales

Salade Composée au Tofu
Lasagnes à l'Egrené Végétal
Bananes (BIO)
Dessert au Soja Vanille ou Chocolat

Mercredi 27 : Carottes Râpées (BIO) / Olives
Calamars à la Romaine / Citron
Haricots Beurre
Panna Cotta (au lait BIO)

Jeudi 28 : Quinoa (façon taboulé) BIO
Côte de Porc (BIO)
Pommes Fruits (BIO)
Danette Double Saveur

Vendredi 29 : Trio de Crudités
Gigot d'Agneau (BIO)
Haricots Mojette
Mélange de Fruits Tropicaux (BIO)
Brie (BIO)

Semaine du 01 Avril 2019 au 05 Avril 2019

Lundi 01 : Choux Bicolore

Wing's de Poulet
Frites de Patate Douce
Mousse au Chocolat

Mardi 02 : Salade Printanière
Couscous (BIO) aux Boulettes d'Agneau
Fruit de Saison / Fromage de Brebis

Mercredi 03 : Concombres / Maïs
Jambon Grillé
Brocolis (BIO)
Roulé au Chocolat / Crème Anglaise

Jeudi 04 : Radis Rose / Beurre
Hachis Parmentier
Glace

Vendredi 05 : Rosette
Tagliatelles au Saumon
Salade Verte
Flan Nappée au Caramel (BIO)