

# Menus déjeuner



Semaine du 08 au 12 avril 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette		Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)	Céleri râpé sauce rémoulade
Sardines et citron	Tartinade de légumes		Cake aux olives niçois	Terrine de légumes et mayonnaise
Tarte aux légumes	Mousse de foie et cornichon		Salade soissonnaise	Mortadelle et cornichon
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette
Colombo de porc	Steak haché de bœuf BIO sauce brune		Colin d'Alaska pané	Chili sin carne
Œuf dur à la béchamel	Cubes de poisson sauce paprika		Pilon de poulet aux herbes	Nuggets de fromage
Carottes BIO	Brocolis BIO en gratin		Haricots verts BIO persillés	Riz créole BIO
Pommes paillason	Semoule aux raisins		Blé tendre	Salsifis à la tomate
Assortiments de laitages	Tomme grise		Pont l'Evêque AOP	Bleu d'Auvergne AOP
Emmental	Assortiments de laitages		Assortiments de laitages	Assortiments de laitages
Fruit de saison BIO	Cake nature		Fruit de saison BIO	Crème dessert BIO saveur chocolat de la ferme du Val Fleury
Cocktail de fruits au sirop léger	Compote pomme-cassis allégée en sucre individuelle		Muffin aux pépites de chocolat	Salade de fruits frais
Flan nappé de caramel	Fruit de saison BIO		Milkshake saveur caramel	Fruit de saison BIO

Suggestion Equilibre

La liste des allergènes est disponible sur demande au sein de l'établissement