

Le chef VOUS PROPOSE



son menu




BON APPÉTIT!



elior 


Lundi

Semoule à l'Andalouse 
 Crêpe au fromage 
 Râpé chou blanc sauce enrobante échalotte 
 Salade verte au bleu


 Galopin de veau grillé
 Pavé de colin meunière sauce rougail

 Petits pois et carottes
 Riz créole

 Fraidou
 Mimolette
 Tomme blanche
 Yaourt nature

 Fruit de saison
 Ananas frais
 Flan à la vanille
 Gâteau choco 



Mardi

Concombre vinaigrette |
 Betteraves vinaigrette
 Pâté de campagne 
 Salade rochelle |

 Jambon rôti au miel
 Hoki pané et son quartier de citron



 Haricots verts
 Macaroni


 Cotentin
 Bûchette au chèvre
 Saint Paulin
 Yaourt nature

 Fruit de saison
 Compote de poire
 Ile flottante 
 Liégeois au chocolat 

Mercredi


Jeudi

Salade hollandaise
 Cocktail de crevettes
 Friand au fromage 
 Salade chou pomme de terre 



 Filet de colin sauce crème
 Saucisse de Montbéliard 

 Pêlé mêlé provençal
 Purée

 Yaourt nature
 Brie
 Bûchette au chèvre
 Tartare ail et fines herbes

 Eclair au chocolat 
 Compote de pommes/framboises
 Fruit de saison


Vendredi




Salade printanière |
 Mortadelle pur porc 
 Salade chinoise 
 Salade de maïs

 Filet de lieu à la crème de persil
 Boulettes d'agneau

 Semoule
 Julienne de légumes


 Petits suisses natures
 Cotentin
 Fol épi petit roulé
 Yaourt nature

 Fruit de saison
 Crêpe chocolat 
 Crème dessert au caramel
 Compote de fruits mélangés

Recettes d'ici et d'ailleurs  Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 

Fait maison



Innovation culinaire 

Semaine

du

30-mars

au

3-avr.