

Semaine du 08 au 12 avril 2024

Lundi

Crêpes au fromage ou entrée froide
Steack de veau
Poisson du jour végété
Poêlée de légumes
pâtes/haricots verts
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou p'tit Brillet bio
Compote de pomme/fromage blanc bio/cocktail de fruits/crème chocolat
fruits de saison

Mardi

Jambon blanc/taboulé oriental aux légumes/maquereaux sauce moutarde
Sauté de dinde au curry
Pavé de poisson végété
Semoule /légumes couscous
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou brie Vaubernier
brownie
Fruits de saison

Mercredi

Radis beurre/œuf mayonnaise/salade de pâtes à la mexicaine
Cervelas obernois
Pavé de poisson végété
Pomme de terre/carottes
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou bûchette de chèvre
Compote et son biscuit
Fruits de saison

Jeudi

crudité/riz niçois/piémontaise
Rôti de dinde sauce champignons
Poisson du jour
Végé
Riz/ épinard
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou camembert Vaubernier
Pêche melba
Fruits de saison

Vendredi

Boulgour arlequin/salade st Cyr/carottes râpées
Poisson pané
brochette de dinde
Gratin dauphinois/flan de julienne e légumes végété
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou emmental
Mousse chocolat
Fruits de saison

Soir

Pâté de campagne
Jambon braisé
Jardinière de légumes
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou p'tit Brillet bio
Cocktail de fruits
Fruits de saison

Soir

Radis beurre
Potatoes burger
Poêlée ratatouille
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou brie Vaubernier
Yaourt
Fruits de saison

Soir

Avocat au thon
Croque monsieur maison
Salade verte
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou bûchette de chèvre
Glace fermière de la ferme Linay du Bourgneuf la forêt
Fruits de saison

Soir

Boulgour arlequin
Poisson pané
Petit pois carottes
Yaourt bio de la ferme de Vignolles ou camembert Vaubernier
Crumble aux pommes locale

Soir

Bon week-end !