

Semaine du 15 au 19 AVRIL 2024

Lundi

Pizza au jambon

Haut de cuisse de poulet
façon basquaise

Pavé de poisson jardinière

Poêlée Dahl

Boullgour/poêlée

Marrakech

Salade verte

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou St Ursin

Compote de
pommes/salade de
fruits/crème

caramel/fromage blanc
bio

Fruits de saison

Mardi

Saucisson sec/sardine à
l'huile/pomelos

Sauté de porc aux olives

Pavé de colin sauce pesto

Falafel menthe

Pâtes bio/champignons à
la crème

Salade verte

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou brie

Vaubernier

Crème gourmande pop
corn

Fruits de saison

Mercredi

Œufs

mayonnaise/salade de
pâtes à

l'italienne/maquereau
à la moutarde

Galette complète

Galette au fromage

Salade verte

Yaourt bio de la ferme
de Vignolles ou

Bûchette de chèvre

Mousse praliné

Fruits de saison

Jeudi

Radis beurre/choux
fleur au curry/salade
de pâtes Alaska

Cordon bleu

Filet de truite au citron

Pané au fromage

Blé/ poêlée bretonne

Salade verte

Yaourt bio de la ferme
de Vignolles ou comté

Quatre quart aux
amandes

Fruits de saison

Vendredi

Wrap's au
jambon/salade de chou

mimolette/pomelos

Cervelas orloff

Pavé de poisson
meunière

Poêlée Marrakech

Frites fraîches/salade
verte

Yaourt bio de la ferme
de Vignolles ou

emmental

Mousse coco

Fruits de saison

Soir

Saucisson sec

Tartine bruschetta

Salade verte

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou St Ursin

Salade de fruits

Fruits de saison

Soir

Maquereau à la moutarde

Steak haché sauce tartare

Pommes noisettes

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou brie Vaubernier

Beignet framboise

Fruits de saison

Soir

Radis beurre

Filet de poulet sauce

champignons

Trilogie de choux

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou bûchette de

chèvre

Riz au lait maison

Soir

Salade de chou blanc
mimolette

Omelette au fromage

Gratin de choux fleur

Yaourt bio de la ferme de
Vignolles ou comté

Cookies maison

Fruits de saison

Soir

Bon week-end !