

Semaine du 15 avril au 21 avril 2024

	Menu Normal	Menu Végétarien
Lundi 15.4.	Crème de pois verts Emincé de poulet au curry Madras Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés	Potage purée de légumes Emincé de tofu au curry Nouilles Wok de légumes Salade d'ananas en dés
Mardi 16.4.	Crème aux fines herbes Jambon à l'os Sauce au madère Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka	Crème aux fines herbes Gallettes aux épinards et fromage Haricots blancs braisés à la tomate Salade de rampon Yoghourt moka
Mercredi 17.4.	Crème de poireaux Pavé de saumon sauté Sauce à l'ail des ours Riz sauvage Salsifis étuvés Tartelette à la raisinée	Crème de poireaux Riz sauvage aux tomates, pois chiches, ail des ours Salade verte Tartelette à la raisinée
Jeudi 18.4.	Crème d'avoine Gigolette de lapin à la moutarde Polenta Jardinière de légumes printanière Orange en dés	Crème d'avoine Polenta à l'italienne Salade de carottes vinaigrette Orange en dés
Vendredi 19.4.	Crème de poireaux Filets de perche frits Sauce tartare Pommes de terre nature Tomate au four Crème au caramel	Crème de poireaux Pâtes farcies à la ratatouille Sauce au citron Fromage râpé Salade mêlée Crème au caramel
Samedi 20.4.	Crème de légumes Sauté de veau primeur Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille	Crème de légumes Omelette aux fines herbes Sauce tomate Boulghour Salade verte et céleri-pomme Flan à la vanille
Dimanche 21.4.	Crème de tomate Boulettes de boeuf à la tomate épicée Riz basmati Courgettes sautées Muffin au chocolat	Crème de tomate Riz basmati au tofu et légumes primeurs Salade batavia Muffin au chocolat

LES ORIGINES PROTEIQUES DES PRODUITS ANIMAUX EN PLAT PRINCIPAL PRESENTS DANS LES MENUS SONT DISPONIBLES DANS LE TABLEAU EN ANNEXE OU AU VERSO DES MENUS

Le repas est à consommer le jour de livraison.

Seuls, les produits operculés du commerce sont consommables jusqu'à la date mentionnée sur l'emballage.