


























Menus du 14 avril au 18 avril

Légende:

-  PRODUIT BIO
-  PRODUIT RÉGIONAL
-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT PÊCHE DURABLE

| Lundi 14 avril | Mardi 15 avril | Mercredi 16 avril | Jeudi 17 avril | Vendredi 18 avril |
|--|--|-------------------|---|---|
| <p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Sauté de porc régional (Filet de hoki MSC) Sauce aux champignons   </p> <p>Potatoes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Taboulé à la menthe (semoule BIO)  </p> <p>Paupiette au veau (Nuggets végétariennes) Sauce ketchup cuisiné </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail  </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p> | | <p>Carottes râpées au persil  </p> <p>Cappelletti aux 5 fromages Sauce basquaise </p> <p>Suisse fruité</p> <p>Gaufre liégeoise</p> | <p><i>Les cloches sont passées</i>  </p> <p>Salade de concombre, maïs et mimolette au basilic   </p> <p>Poisson frais du jour (Aiguillettes de poulet) Sauce à l'oseille </p> <p>Riz BIO jaune  </p> <p>Saint moret BIO </p> <p>Cake poire chocolat du chef </p>   |