

Menus du 14 avril au 18 avril

Légende:

 CUISINES PAR NOS CHEFS	 PRODUIT BIO	 PRODUIT RÉGIONAL
	 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>  