



MENUS DU 13 au 17 AVRIL



DEJEUNER

DINER

LUNDI

13



Nems de poulet/coleslaw



Paëlla royale



Haricots verts



Tomme catalane

Corbeille de fruits



Salade au melsat

Ribs de porc barbecue

Carottes et pdt sautées



Boursin

Tropézienne/fruits



MARDI

14

⇒ LOCAL ⇒

Vergers du Bosquet

Endives aux noix/champignons bulgares

Fish and chips

Pomme vapeur/butternut caramélisés

Laguiole

Fruits fermiers 81



Chou rouge pomme/cumin



Mozzarella stick

Blé aux légumes

Fromage blanc au sucre

Fruit



MERCREDI

15

⇒ LOCAL ⇒



Salade strasbourgeoise

Cuisse de canette aux aïelles

Spaghetti/Chou romanesco



Munster

Pana cotta arlequin



Mâche croûtons

Accras de morue

Ratatouille/quinoa



Emmental

Fruits



JEUDI

Ces gars là/ 12

16



Avocat vinaigrette/cake à la volaille

Carbonnade de veau à la flamande



Semoule/Petit pois carottes

Yaourt

Cake marbré



Cheese cake de betteraves

Chipolata aux herbes

Poêlée lyonnaise/macaronis

Crottin de chèvre

Compote/fruits



VENDREDI

Produit sur son 31

17

Asperges saumon fumé/palmier asiatique

Pois cassés à la marocaine



Riz/poêlée España



Gorgonzola

Corbeille de fruits



BONNES VACANCES !



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.