



MENUS '4 SAISONS'

DU 26 avril 2021 AU 28 mai 2021

Menus 1 BIO par jour		
Du 26 avril AU 30 avril	Du 03 mai AU 07 mai	Du 10 mai AU 14 mai
Betteraves en salade	Salade de blé	Melon ou Pastèque (selon arrivage)
Paleron de bœuf	Omelette nature	Tortilla pommes de terre et oignons
Farfalles à la tomate	Julienne de légumes	B Epinards hachés BIO
B Chanteneige BIO	Emmental	Alternatif Fraidou
Fruit de saison	B Fruit BIO de saison	Tarte basque
Du 17 mai AU 21 mai	Du 24 mai AU 28 mai	
Taboulé	Betteraves en salade	
Poisson pané	Blanquette de volaille	
B Navets BIO et pommes de terre béchamel	Riz créole	
Yaourt aromatisé	B Fromage blanc nature BIO	
Fruit de saison	Fruit de saison	

mercredi

mercredi



MENUS '4 SAISONS'

Du 31 Mai 2021 au 06 Juillet 2021

Menus 1 BIO par jour

Menus 1 BIO par jour			
mercredi	Du 31 mai AU 04 juin	Du 07 juin AU 11 juin	
	<p>Du 31 mai AU 04 juin</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Purée aux 3 légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>B Fruit BIO de saison</p>	<p>Du 07 juin AU 11 juin</p> <p>Melon ou Pastèque</p> <p>Filet de lieu basquaise</p> <p>B Polenta BIO</p> <p>Cantafrais</p> <p>Liégeois vanille (ind)</p>	<p>Du 14 juin AU 18 juin</p> <p>Salade de Tomates ciboulette</p> <p>Emincé de volaille au paprika</p> <p>Lentilles mijotées aux oignons</p> <p>B Vache qui rit BIO</p> <p>Abricots au sirop</p>
mercredi	Du 21 juin AU 25 juin	Du 28 juin AU 02 juillet	
	<p>REPAS FROID</p> <p>Melon</p> <p>Rôti de porc* froid et ketchup / Rôti de volaille froid</p> <p>Salade de riz (accompagnement)</p> <p>B Chanteneige BIO</p> <p>Compote pomme (ind)</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Filet de lieu sauce ciboulette</p> <p>Macaroni</p> <p>B Petit suisse aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Du 05 juillet AU 09 juillet</p>