



MenuGratentour

Du 22/04/2024 au 26/04/2024



Menu 5 éléments



Lundi

Coleslaw - Sauce façon coleslaw
 Gratin de torsades bio et mozzarella 
Gouda Bio 
 Flan au chocolat





Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature
 Hachis parmentier de boeuf 
 /Lasagnes de légumes
Emmental Bio 
 Salade de fruits




Mercredi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Tarte tomate thon 
 Riz de Camargue IGP pilaf 
 Saint Nectaire AOP 
Banane Bio 

Jeudi

Taboulé Bio à la menthe (semoule bio) 
 Sauté de porc  - Sauce dijonnaise
 /Galette épinards, blé et fromage
 Petits pois
 Yaourt sucré 
 Tarte au fromage blanc du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Cake à l'emmental du chef 
 Poisson pané 100 % filet MSC 
 Carottes persillées
 Madeleine
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise 