




Menus Avril 2019


lundi 1

Crêpe à la béchamel
Saucisse de francfort
Lentilles
Pont l'évêque
Pêche au sirop


lundi 29

Concombre 
Emincé de bœuf
Semoule de couscous 
fromage blanc fermier
Kiwi 



mardi 2

Salade de pâtes au surimi 
Dinde à l'orange
Petits pois
Plateau de fromage
Glace




mardi 23

Carottes rapées 
Chili con carné
Riz et haricot rouge
Yaourt fermier
Cocktail au sirop


mardi 30

Haricots vert 
Sauté de volaille 
Gratin dauphinois
Plateau de fromage
Fruit de saison n°4



jeudi 4

Betteraves 
Poisson du marché
Pommes vapeur 
Entrammes 
Fruit de saison n°1




jeudi 25

Salade tomate/maïs/emmental
Kebab
Pommes paillasson
Compote de fruits 

vendredi 5

Taboulé de semoule BIO 
Sauté de veau
Carottes persillées 
Tomme blanche
Fruit de saison n°2

vendredi 26

Salades de lentilles
Rôti de porc 
Poêlée de légumes 
Fromage de la Trappe
Le Brownie sans noix
(Crème anglaise) 



La viande bovine servie est née, élevée et abattue en france RG



Recette proposée par lisa

