

Lundi 15 avril - vendredi 19 avril - Déjeuner

Lundi

Macédoine de légumes Mayonnaise

 10 9

Salade d'endives au fromage et croûton

5 6

Poisson à la provençale

 6 11 14

Haché végétal

 13

Panaché de céréales

 5 6

Haricots verts persillés

 6

Fromage

6

Crème dessert

6

Fruits de saison



Mardi

Radis beurre

 6

Céleri au maïs

 2 9 14

Boeuf émincé



VG gratin de légumes du soleil

 6 10

Gratin dauphinois

6

Poêlée de légumes grillés

Yaourt aux fruits

6

Biscuits

10 5

Jeudi

Guacamole et tortillas chips

9 14

Salade Mexicaine

Fajitas au poulet et légumes

5 6

Tortilla aux pommes de terres, légumes et fromage

6 10

Riz à paella

Salade verte

Churros

5

Gâteau aux épices et crème cheese

10 6

Fruits de saison

Vendredi


Variation de concombres et tomates




Betterave vinaigrette

 10

Jambon grill sauce piquante

 5 10 14

Colin sauce citron

 6 11 5

Tortis

 6 5

Poêlée aux légumes



Fromage

6

Desserts du jour

5 6 3

Desserts du jour

3 5 6

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labélisés. Tous les jours on peut prendre : 1 fruit et 1 dessert. La cuisine centrale propose un légume bio chaque jour et du pain bio deux fois par semaine.